

POTRAVINOVÉ DOPLŇKY PŘI NESNÁŠENLIVOSTI LEPKU A CUKROVCE NOVINKY DO DIETNÍ KUCHYNĚ KVALITA – TRADICE – JEDNODUCHÉ POUŽITÍ



od r. 1932
www.benkor.cz



Rosovické koření

- unikátní směs 3 druhů koření z tuzemských zdrojů
- výrazný karminativní účinek
- jemná ne ostrá vůně a chuť
- vhodné do salátů, omáček, pro úpravu bílých mas
- pomáhá trávení nadýmavých a tučných pokrmů
- bez barviv a konzervantů



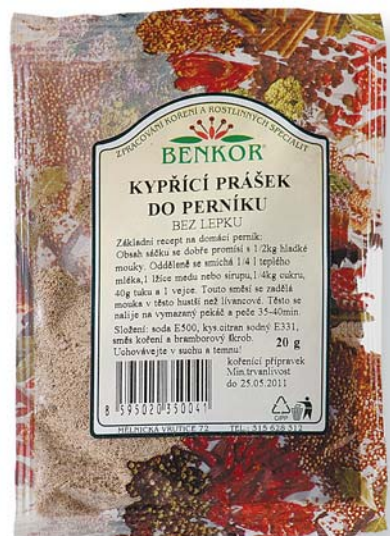
Pracharanda

- chuťově vyvážená směs koření, zeleniny a soli
- konzervována pouze sušením
- originální receptura pro tradiční i moderní kuchyni
- výborná do polévek, omáček, salátových záливоk
- lze použít i jako rychlou instantní polévku



Svíčková omáčka

- směs koření pro přípravu klasických omáček
- bez umělých barviv a konzervantů
- podporuje tvorbu žluči, má mírný karminativní účinek
- při bezlepkové dietě je nutné použít pro zahuštění bramborový škrob



Kypřicí prášek do perníku

- vyzkoušené složení pro přípravu domácího pečiva
- bez konzervantů a fosfátů
- jemná chuť i v bezlepkovém pečivu



Dia DOLCE

- karamel z fruktózy s výtažkem z květů černého bezu
- náhrada cukru, medu i chemických sladidel
- pro přímé použití i pro vaření, pečení i přípravu nápojů
- jemná chuť – stálost při vyšší teplotě
- alkalická reakce napomáhající přirozenému čištění těla



Dia NOVA

- přípravek pro konzervování okurek a zeleniny v domácnosti
- bez konzervantů a umělých barviv
- obsahuje sacharin
- konečnou chuť je možné ovlivnit množstvím použitého octa
- směs koření mírně povzbuzuje tvorbu žluči
- jemné karminativum

Koupíte ve Vaší lékárně