

# BENEFITIAL

Az egészséges bélrendszerben számos jótékony baktériumfajta él, manapság azonban ez a bélflóra az emberek többségében károsodott. Az egyensúly felborulása a rossz közérzet mellett különféle betegségek, például ekcéma kialakulásához is vezethet.

## A BeneFITial Easy Pro:

- Jótékony hatással van az emberi bélflórára
- Probiotikumokat tartalmaz
- Prebiotikumokat tartalmaz
- 5 féle tejsavbaktérium-törzset tartalmaz
- Inulint (növényi rost) tartalmaz



(Csz.:10500) 4 180 Ft



(Csz.:10629) 6 180 Ft

## BeneFITial Easy Pro joghurt készítése:

### Hozzávalók:

- 1 tasak Easy Pro
- 1 liter tej
- Easy Pro joghurtkészítő

### Elkészítés:

1. 0,5 l szobahőmérsékletű tejet a joghurtkészítő belső részébe öntünk.
2. Az Easy Pro tasak tartalmát állandó keverés (lehetőleg habverővel) mellett hozzáadjuk, majd addig keverjük, amíg teljesen feloldódik.
3. A maradék tejet is hozzáöntjük, majd még egyszer átkeverjük.
4. A joghurtkészítő külső részét a jelölésig megtöltjük forró vízzel, majd behelyezzük a belső részt.
5. Végezetül rátesszük a tetejét és szobahőmérsékleten kb. 10 órát állni hagyjuk. Ezután a kész joghurtot hűtőben lehűtjük, és ott tároljuk. Javasoljuk, hogy a joghurtot egyben hűtsük le, hogy jól összeérjen.
6. A kész natúr joghurtot turmixolt gyümölcszel, mézzel, zabbal vagy búzakorpával ízesíthetjük

**Tipp: Ízesítse a BeneFITial Easy Pro joghurtot Acai italokkal, Vitality Drink-kel, vagy egy evőkanál Spirulina Life shake porral!**