



## jus de vitalité

### Ingrédients

Jus de carotte, jus de betterave rouge, jus de céleri-rave, jus de pomme de terre, jus de choucroute, jus de radis, jus de fenouil.

Les légumes sont lavés, moulus, écrasés en purée et pressés tout de suite après la récolte.

### Caractéristiques

Jus de vitalité Pajottenlander a une couleur fuschia rouge. Le goût est typiquement celui de légumes frais, avec un accent légèrement acidulé à cause du jus de choucroute.

### Propriétés

**Jus de vitalité** Pajottenlander contient 7 légumes différents, soigneusement sélectionnés pour leurs goûts et leurs caractéristiques. Idéal pour purifier et en même temps nourrir le corps en minéraux et vitamines essentiels. Facile à digérer.

Pour la composition, nous nous sommes inspirés de la recette de Rudolf **Breuss**, un médecin naturel. Il est connu mondialement pour ces cures de jus pour des personnes atteintes de cancer et de leucémie.

Le jus de vitalité Pajottenlander contient en plus du jus de fenouil et du jus de choucroute pour affiner le goût et pour leur effet bénéfique sur la santé.

Différentes légumes des jus Pajottenlander sont **lactofermentés**: les carottes, les betteraves rouges, le céleri-rave et la choucroute dans le jus de santé et tout les légumes dans le **jus de vitalité**.

Tout de suite après la récolte, les jus fraîchement pressés sontensemencés avec des ferments lactiques. Par la fermentation de glucides et sucres, qui sont naturellement présents dans les légumes, on obtient un mélange racémique d'acides lactiques dextrogyres et lévogyres.

Dans les jus de légumes lactofermentés Pajottenlander, la part de **ferments lactiques dextrogyres (L+)** est très élevée. Ceci est une variante propre au corps qui est facilement assimilé par le corps et de cette façon, facilite la digestion.

Les ferments lactiques sont des conservateurs naturels et sains.

Les lactobacilles augmentent la résistance du corps et freinent la croissance de bactéries nocives. Plus qu'il y a de bonnes bactéries, moins il y a de la place pour les bactéries nocives.

Chaque jour un petit verre de jus de légumes lactofermenté aide certainement à contribuer à une bonne santé.

### Prix de vente recommandé à partir du 1 novembre 2018

jus de vitalité 0,75 L € 2,75



Valeur nutritive par 100 ml	
Energie	150 kJ / 35 kcal
Matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	7,9 g
- dont sucres (naturellement présents)	5,9 g
Protéines	1 g
Sel (naturellement présent)	0,07 g
Potassium	296 mg (15%AR*)

\*AR = Apports de référence



## jus de vitalité