P. Jentschura®
regeneriert wie neugeboren

TischleinDeckDich®

Jahelno-zeleninový pokrm s quinoou

TischleinDeckDich je

- bezlepkový
- bez laktózy
- zdrojem bílkovin
- s nízkým obsahem sodíku
- zdrojem balastních látek
- vhodný pro vegany

Chuťový zážitek s TischleinDeckDich

Chutný jahelno-zeleninový pokrm s quinoou.
V dnešní uspěchané době je opravdovým ulehčením, když vykouzlíme na stůl něco dobrého jen otočením ruky – v poledne doma nebo v kanceláři nebo jako lehkou večeři. TischleinDeckDich je skvělý nejen svou rychlou přípravou, ale také díky svému kvalitnímu složení.

Chytrá alternativa těstovin, hranolek apod.
Vysoce cenný jahelno-zeleninový pokrm s quinoou přesvědčuje díky své jedinečné chuti a mnoha možnostem přípravy. Buď jako salát, nákyp a polévka nebo jako náplň a příloha: TischleinDeckDich se hodí pro mnohostranné a kreativní recepty.

Quinoa, „zlato Inků", je již 6 000 let super potravinou obyvatel Jižní Ameriky. Quinoa dělá čest svému jménu díky svým vynikajícím výživovým vlastnostem – má vysoký obsah vitamínů skupiny B a kromě toho je výborným zdrojem komplexních sacharidů a rostlinných bílkovin.

Jáhly jsou nejstarší bezlepkovou obilninou na světě a v současné době zažívá Evropa jejich návrat. Žádný div, neboť jáhly jsou vynikajícím zdrojem vitamínů a minerálů.

TischleinDeckDich obsahuje poklady přírody

Složení: quinoa*, jáhly*, sušená zelenina 23% (brambory*, rajčata*, mrkev*, cibule*, pórek*, hrášek*), rýže*, bazalka*, pískavice modrá*, pažitka*, petržel* a libeček*

* Přísady z ekologického/biologického zemědělství
DE-ÖKO-064

Jedna porce 80 g TischleinDeckDich je přírodním zdrojem:

Zinku	· přispívá k udržení vyrovnané acidobazické rovnováhy a k udržení zdravých vlasů, nehtů a pleti
Manganu	· přispívá ke správné tvorbě pojivové tkáně
Hořčíku	· přispívá ke správné energetické látkové výměně kvalitní syntéze bílkovin a k dobré kvalitě zubů a kostí
Draslíku	· přispívá ke správné funkci svalů k dobrému stavu nervového systému k udržení normálního krevního tlaku
Železa	· přispívá k normální tvorbě hemoglobinu a červených krvinek
Chromu	· k udržení správné hladiny krevního cukru
Vitamin B_6	· podporuje funkci imunitního systému a regulaci hormonální činnosti
Kyselina listová	· přispívá k dobrému průběhu těhotenství a zmírnění únavy a vyčerpání

Další výživové hodnoty najdete na straně 26.

BRAMBORY
HRÁŠEK
RAJČATA
MRKEV
QUINOA
PÓREK
JÁHLY
BAZALKA
PETRŽEL

Základní recept na TischleinDeckDich

(pro 1 osobu)

Příprava v hrnci

- 8 pol. lžic (cca 80 g) TischleinDeckDich
- 320 ml vody nebo zeleninového vývaru
- bylinková sůl, evtl. 1–2 pol. lžíce čerstvého sýra, pesto, rostlinný olej (např. lněný olej, přidáme po vychladnutí), máslo nebo smetana

TischleinDeckDich rozmícháme ve 320 ml vody nebo vývaru a za občasného míchání přivedeme k varu. Necháme vařit cca 4–5 minut a občas promícháme. Dochutíme solí nebo čerstvým sýrem.

Rychlá varianta

8 pol. lžic (cca 80 g) TischleinDeckDich dáme do mísy, přelijeme cca 270 ml vroucí vody, zamícháme a necháme přikryté odstát 5 minut. Podle chuti dochutíme.

Na malou porci

5 pol. lžic (cca 50 g) TischleinDeckDich přelijeme 170 ml vroucí vody.

Tipy k dochucení

Dle chuti můžete použít pesto, čerstvý sýr, sójovou omáčku, olej, balsamico, vegetariánskou pomazánku, rajčatové pyré, smetanu, koření např. kari, papriku, česnek, provensálské bylinky nebo bylinkovou sůl.

Porce 80 g suchého produktu: 1169 kJ / 277kcal – 2,8 g tuku (z toho nasycené mastné kyseliny 0, 31 g) – 4,55 g cukru – 0,05 g soli

TischleinDeckDich s ananasem

(pro 1 osobu)

5 pol. lžic (cca 50 g)	TischleinDeckDich
cca 170 ml	zeleninového vývaru
1/2	cibule
1	mrkev
1/2	cukety
1/2	červené papriky nebo 2 rajčata
1–2	stroužky česneku
1–2 lžičky	kokosového tuku
60–70 ml	ananasové šťávy evtl. trochu vývaru
80–100 g	ananasu čerstvého nebo konzervovaného
30 g	ovčího sýra
	kari, kurkuma, kmín, skořice a bylinková sůl

TischleinDeckDich přelijeme 170 ml vroucího zeleninového vývaru, zamícháme a necháme 5 minut přikryté odstát.

Zeleninu omyjeme a nakrájíme na menší kousky.

Cibuli podusíme na troše tuku na pánvičce a cca po 2 minutách přidáme zbytek zeleniny. Dusíme na střední teplotu cca 5 minut. Podlijeme ananasovou šťávou, okořeníme a dovaříme. Nakonec přidáme na malé kousky nakrájený ovčí sýr, ananas a TischleinDeckDich.

Ohnivý TischleinDeckDich eintopf s rajčaty a čočkou

(pro 2 osoby)

10 pol. lžic (100 g)	TischleinDeckDich
cca 340 ml	vody
80 g	cibule
10 g	čerstvého zázvoru
1	stroužek česneku
80 g	červené čočky
1 lžička	kokosového tuku
1 pol. lžíce	rajčatového pyré
1–2 lžičky	červené thajské pasty
250 ml	zeleninového vývaru
400 g	krájených konzervovaných rajčat
1/2 svazku	koriandru nebo petrželky
2 lžičky	zakysané smetany nebo sójové smetany
	bylinková sůl, pepř

TischleinDeckDich dáme do mísy a přelijeme cca 340 ml vroucí vody, zamícháme a necháme 5 minut přikryté odstát.

Cibuli, zázvor a česnek oloupeme a nakrájíme najemno. Čočku propláchneme v sítku.

V hrnci na rozehřátém tuku podusíme cibuli, česnek a zázvor. Rajčatové pyré a thajskou pastu na tomto základě krátce osmažíme. Nyní přidáme červenou čočku, také krátce osmažíme a podlijeme zeleninovým vývarem. Necháme 5 minut vařit.

Přidáme kousky rajčat a vaříme dalších 10–15 minut. Dokoříme bylinkovou solí, pepřem a krátce před podáváním přidáme najemno nasekaný koriandr a zakysanou smetanu.

Nyní přidáme TischleinDeckDich, zamícháme a servírujeme.

Varianty:

Místo čočky můžete použít také konzervovanou cizrnu a dokořenit chilli, paprikou nebo pepřem.

TischleinDeckDich salát s mangem, kešu a cizrnou

(pro 2 osoby)

TischleinDeckDich zalijeme cca 270 ml vroucí vody nebo vývaru, zamícháme a necháme 5 minut přikryté odstát. Po vychladnutí vmícháme 3 lžičky olivového oleje.

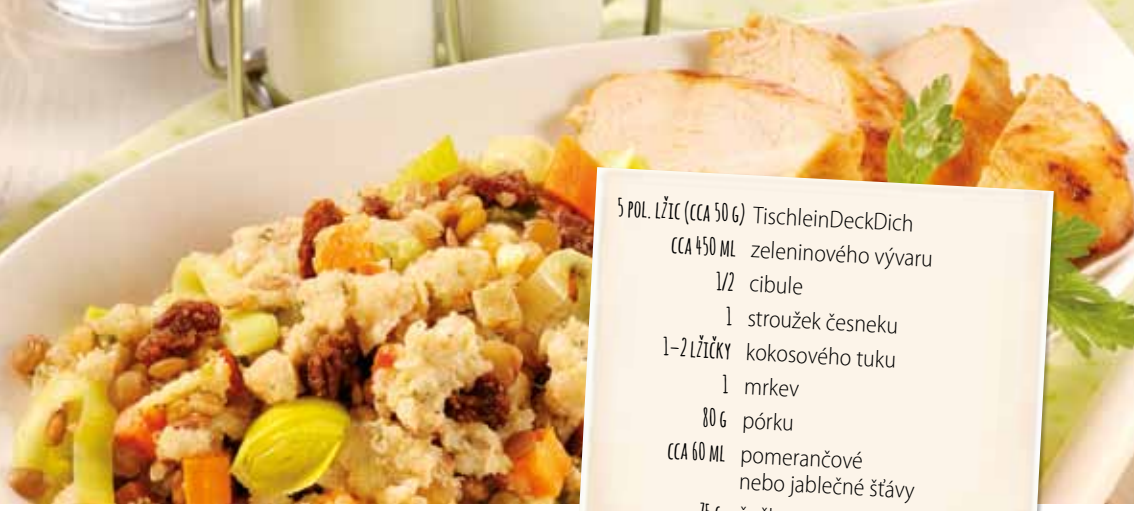
Kešu nasekáme a orestujeme na pánvi s 1lžičkou oleje a kari cca 2 minuty. Hrachové lusky rozpůlíme a na jednu minutu dáme do vroucí vody, slijeme a necháme vystydnout. Cherry rajčata rozpůlíme, mango nakrájíme na 2 centimetry široké kousky.

8 pol. lžic (cca 80 g)	TischleinDeckDich
cca 270 ml	vody nebo zeleninového vývaru
50 g	kešu
100 g	hrachových lusků
150 g	cherry rajčat
1/2 (150 g)	manga nebo broskve
70 g	konzervované cizrny
3–4 lžičky	olivového oleje
	sójová omáčka dle chuti nebo ocet balsamico (světlý)
	kari, bylinková sůl, pepř

Všechny suroviny (kromě manga) dáme do mísy, přidáme TischleinDeckDich a dochutíme sójovou omáčkou (ostřejší varianta) nebo balsamico octem (ovocná varianta), kari, bylinkovou solí a pepřem. Nakonec přidáme kousky manga.

Tip:

K tomuto salátu se hodí kuřecí prso s kari omáčkou



5 pol. lžic (cca 50 g)	TischleinDeckDich
cca 450 ml	zeleninového vývaru
1/2	cibule
1	stroužek česneku
1–2 lžičky	kokosového tuku
1	mrkev
80 g	pórku
cca 60 ml	pomerančové nebo jablečné šťávy
75 g	čočky
	čerstvý zázvor, kmín
1 pol. lžíce	rozinek nebo sušených meruněk
	bylinková sůl, pepř

Orientální TischleinDeckDich

(pro 1 osobu)

TischleinDeckDich smícháme s 200 ml zeleninového vývaru a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme 4–5 minut na nízkou teplotu, občas promícháme.

Oloupeme cibuli, nakrájíme najemno a dohromady s rozmačkaným česnekem podusíme na troše tuku na pánvi. Mrkev a pórek omyjeme, nakrájíme nadrobno a přidáme na pánev. Podlijeme šťávou a zbytkem vývaru. Čočku omyjeme, přidáme a vaříme dle návodu na balení.

Krátce před servírováním vmícháme najemno nakrájený zázvor, kmín, pepř, rozinky a TischleinDeckDich. Dle chuti okořeníme bylinkovou solí.

Tip:

Doporučujeme s pečeným kuřecím prsem nebo kari tofu.

Pizza á la TischleinDeckDich

(na kulatou formu o průměru 26 cm)

10 pol. lžic (cca 100 g)	TischleinDeckDich
cca 300 ml	vody nebo zeleninového vývaru
1	vejce
4 pol. lžíce	špaldové celozrnné mouky
1	malá cibule
1/2	papriky
1/2	cukety
1 pol. lžíce	rostlinného oleje
1	rajče
100 g	nastrouhaného sýra
	bylinková sůl

TischleinDeckDich smícháme s 300 ml vody/zeleninového vývaru a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme 4–5 minut při nízké teplotě, občas promícháme. Poté necháme vychladnout. Následně vmícháme vejce, mouku a dokořeníme bylinkovou solí.

Těsto dáme do tukem vymazané formy a vidličkou propícháme. Těsto upečeme v předem vyhřáté troubě 10 min při 200 °C (horký vzduch 180 °C).

V mezičase očistíme cibuli, papriku a cuketu. Nakrájíme na malé kousky a podusíme na tuku. Dochutíme bylinkovou solí, následně rozprostřeme na upečené těsto.

Nakonec přidáme na pizzu na kousky nakrájená rajčata, sýr a dopečeme v předem vyhřáté troubě cca 15–20 minut.

TischleinDeckDich s brokolicí, brusinkami a ovčím sýrem

(pro 1 osobu)

Brokolici omyjeme, nakrájíme na malé kousky, dáme do hrnce se zeleninovým vývarem a vaříme do měkka. Poté dáme na stranu a vývar uchováme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. V pánvi na tuku podusíme cibulové kostičky, přidáme TischleinDeckDich a dusíme chvilku společně. Zalijeme brokolicovým vývarem a necháme 4–5 minut vařit. Ovčí sýr a brusinky nakrájíme najemno a krátce před podáváním přidáme. Poté smícháme s brokolicí, bylinkovou solí, pepřem a servírujeme.

5 pol. lžic (cca 50 g)	TischleinDeckDich
cca 200 ml	zeleninového vývaru např. z brokolice
150–200 g	brokolice
1/2	cibule
1 lžička	rostlinného tuku
25 g	ovčího sýra
1–2 pol. lžíce	brusinek
	bylinková sůl, pepř

Středomořský špenátový nákyp s TischleinDeckDich

(pro 2 osoby)

8 pol. lžic (cca 80 g)	TischleinDeckDich
cca 270 ml	vody nebo zeleninového vývaru
3 lžičky	červeného pesta
250 g	listového špenátu (hluboce zmrazeného)
3 pol. lžíce	piniových jadérek (nebo jiných semínek)
1–2 lžičky	olivového oleje
2	cibule
1–2	stroužky česneku
400 g	krájených konzervovaných rajčat
6–7	sušených rajčat
100 g	ovčího sýra
	bylinková sůl, pepř, tymián, bazalka, rozmarýn

TischleinDeckDich přelijeme cca 270 ml vroucí vody/vývaru, zamícháme a necháme 5 minut odstát.

Vychladlou směs vylepšíme červeným pestem a plníme do tukem vymazané zapékací formy v 4–5 cm silné vrstvě. Listový špenát rozmrazíme v hrnci na mírné teplotě a přebytečnou vodu slijeme. Piniová jadérka orestujeme krátce na pánvi.

Olej rozehřejeme na pánvi, na malé kousky nakrájenou cibuli a rozmačkaný česnek podusíme a přidáme krájená rajčata. Dále přidáme 2 lžičky tymiánu, bazalky a 1 lžičku rozmarýnu. Dokořeníme bylinkovou solí a pepřem. Poté smícháme špenát, jadérka a nakrájená sušená rajčata a přidáme do formy na TischleinDeckDich. Ovčí sýr nakrájíme na kousky a pokládáme na nákyp.

Pečeme při 220 °C cca 15 minut.

Tip:

Doporučujeme servírovat se salátem ze zeleného salátu s okurkou, rajčaty, mrkví, bylinkami a lehkou octovo-olejovou zálivkou.

Plněné cuketové půlky

(pro 2 osoby)

10 pol. lžic (cca 100 g)	TischleinDeckDich
400 ml	vývaru
2	velké cukety
1	cibule
1	stroužek česneku
1 lžička	rostlinného tuku např. kokosový tuk
1	paprika
200 g	žampiónů
2	mrkve nastrouhané
2 lžičky	čerstvého sýra
	bylinková sůl, pepř
	čerstvě nastrouhaný parmezán dle chuti

TischleinDeckDich přelijeme cca 340 ml vroucího zeleninového vývaru, zamícháme a necháme odstát.

Cukety omyjeme, podélně rozpůlíme a vydlabeme. Vydlabanou část nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a orestujeme společně s rozmačkaným česnekem v pánvi na oleji. Papriku a žampiony omyjeme, nakrájíme nadrobno a dohromady s nastrouhanou mrkví a vydlabanou částí cukety přidáme na pánev. Zeleninovou směs smícháme s TischleinDeckDich. Přidáme čerstvý sýr. Dochutíme bylinkovou solí a pepřem.

Půlky cuket dáme na plech a naplníme směsí. Ozdobíme parmezánem. Zbytek náplně dáme do formy a podlijeme zbytkem zeleninového vývaru. Vše pečeme v troubě při 180 °C cca 30 minut.

Další varianty náplní:

1. s cibulí, černými olivami, s nakrájenými rajčaty, vegetariánskou pomazánkou (rajčatovou nebo pestem), trochou smetany, bylinkami a parmezánem
2. s jarní cibulkou, česnekem, vlašskými ořechy, zakysanou smetanou, bazalkou a ovčím sýrem.

- cca 100 g TischleinDeckDich
- cca 400 ml vody nebo zeleninového vývaru
- 10 velkých žampionů
- 100 g Crème Fraiche
- bylinková sůl, čerstvý pepř

Pikantní plněné žampióny

(na 10 velkých žampiónů)

TischleinDeckDich vmícháme do cca 400 ml vody/vývaru a za občasného míchání přivedeme k varu. Necháme vařit na nízkém stupni cca 4–5 minut a občas promícháme.

Mezitím omyjeme žampióny a oddělíme nožičky od kloboučků. TischleinDeckDich silně okořeníme bylinkovou solí a pepřem. Evtl. nožičky od žampionů orestujeme a vmícháme do směsi. Kloboučky žampionů naplníme směsí a ozdobíme lžičkou Crème Fraiche. Pečeme v předem rozehřáté troubě při 200 °C (horký vzduch 180 °C) cca 20 minut.

Tip:

Přidejte do náplně dle chuti ještě sušená rajčata, olivy, kousky paprik apod.

Lilkové sendviče s kořeněnou TischleinDeckDich náplní

(cca na 4 sendviče)

Na náplň

4 pol. lžíce (cca 40 g)	TischleinDeckDich
cca 135 ml	vody nebo zeleninového vývaru
2–3 lžičky	červeného pesta
50 g	ovčího sýra
5 ks (cca 60 g)	sušených rajčat
6–7	zelených oliv bez pecky
	bylinková sůl, pepř, bazalka

Na sendviče

1	lilek (cca 260 g = 8 plátků)
5–6 pol. lžic	olivového nebo avokádového oleje
1–2	stroužky česneku
	bylinková sůl, pepř, bazalka

TischleinDeckDich přelijeme cca 135 ml vroucí vody nebo vývaru, zamícháme a necháme 5 minut odstát. Vychladlou směs ochutíme pestem a bylinkovou solí.

Ovčí sýr rozmačkáme vidličkou a dohromady s nakrájenými sušenými rajčaty, olivami a bylinkami vmícháme do vychladlé TischleinDeckDich směsi. Směs by neměla být tekutá. Lilek umyjeme, podélně nakrájíme na pláty a posolíme bylinkovou solí.

Vypocenou vodu odstraníme kuchyňskými utěrkami. V hrníčku smícháme 4–5 lžiček oleje, rozmačkaný česnek, bazalku, pepř a bylinkovou sůl. Plátky lilků z jedné strany potřeme olejovou směsí.

Směs z TischleinDeckDich dáme na jeden plátek lilku. Druhým plátkem překryjeme a přitlačíme. Potom natřeme olejem druhou stranu lilku. 1 lžičku oleje rozehřejeme na pánvi a na tom orestujeme sendvič z obou stran dohněda.

Ke grilování:

Lilkový sendvič neplníme TischleinDeckDich směsí až k vnějšímu okraji. Grilujeme 10–15 minut z obou stran.

„Mé dva oblíbené recepty lze připravit velice rychle. A tak se moje rodina a já optimálně stravujeme a všem nám chutná."

TischleinDeckDich „rychlovka“

(pro 1 osobu)

TischleinDeckDich přelijeme cca 270 ml vroucí vody nebo vývaru, zamícháme a necháme 5 minut přikryté odstát. Vychladlou směs ochutíme bylinkovou solí. Dle chuti vegetariánskou pomazánkou, pestem apod.

8 pol. lžic (cca 80 g)	TischleinDeckDich
cca 270 ml	vody nebo zeleninového vývaru
	bylinková sůl
	vegetariánská pomazánka, pesto apod.

Doplňující recepty

středomořský: s ovčím sýrem, malými rajčátky, rukolou a čerstvými bylinkami
pikantní: se zeleninou např. paprika, okurka, cuketa, olivy nebo sušená rajčata
oříškový: s vlašskými nebo piniovými semínky
pro sportovce: s čerstvým sýrem, tvarohem, tuňákem
ostrý: s kořením jako např. kari, pepř, chili, zázvor

Paprika – plněná jinak

(na 4 poloviny papriky)

TischleinDeckDich přelijeme cca 340 ml vroucí vody nebo vývaru, zamícháme a necháme 5 minut přikryté odstát. Směs smícháme s čerstvým sýrem, bylinkovou solí a pepřem. Paprikové lusky rozpůlíme, zbavíme jadérek a omyjeme. Poté je naplníme směsí a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme při 200 °C (horký vzduch 180 °C) v předem předehřáté troubě cca 10–15 minut.

100 g	TischleinDeckDich
cca 340 ml	vody nebo zeleninového vývaru
2 lžičky	čerstvého sýra
2	paprikové lusky
100 g	strouhaného sýra
	bylinková sůl, čerstvý pepř
K ozdobení:	čerstvé bylinky dle chuti

Pečené placky

(cca 10 kusů)

10 pol. lžic (cca 100 g)	TischleinDeckDich
cca 260 ml	vody nebo zeleninového vývaru
1	vejce*
2 polévkové lžíce	jemných ovesných vloček
	bylinková sůl, čerstvý pepř
	rostlinný tuk, například kokosový

TischleinDeckDich přelijeme cca 260 ml vroucí vody nebo vývaru, zamícháme a necháme vychladnout. Poté ke směsi přidáme vejce* a ovesné vločky*, dobře promícháme a silně dochutíme bylinkovou solí a pepřem.

Rostlinný tuk rozehřejeme na pánvi. Z hmoty uděláme malé placky, které z obou stran do zlatova opečeme.

Tip:

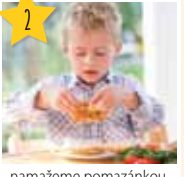
Placky si můžeme připravit den dopředu nebo zamrazit.

* varianta bez vejce a ovesných vloček: místo nich přidáme 2–3 lžičky rostlinné pomazánky, kukuřičnou nebo cizrnovou mouku.

Krok po kroku k TischleinDeckDich – burgeru

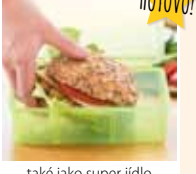
1 celozrnná špaldová houska, vegetariánská pomazánka, placka, plátek sýru, plátky rajčat a okurky, listový salát

okurku & rajče nakrájíme na plátky



namažeme pomazánkou, položíme na ni placku a sýr

dle chuti ozdobíme zeleninou a salátem



také jako super jídlo s sebou

Pro malé a velké objevitele

TischleinDeckDich je tu také proto, abychom v poledne nebo večer neměli stres, že nemáme pro děti plnohodnotné jídlo bohaté na vitamíny a minerální látky. Podle motta „rychle něco dobrého na stůl" vykouzlíte otočením ruky mnoho chutných a pestrých pokrmů jako např. placičky, rizoto, pizzu nebo eintopf. Příprava baví také děti a současně je učí poznávat zdravé potraviny.

Roland Ábáchertl
vícenásobný mistr Švýcarska v závodech horských kol,
vítěz světových pohárů, manažer týmu Giant-Swiss-Team

Power jídlo

Pro všechny, kteří sportují venku, je TischleinDeckDich ideální. Zásobuje organismus vysoce kvalitními sacharidy, vitamíny a minerálními látkami. Pro více energie a výkonnosti při tréninku a během závodů.

TischleinDeckDich – pro celou rodinu

Ideální oběd nebo večeře, ale také během odkyselujících kúr, během hubnutí, pro sportovce, těhotné, děti, při problémech s trávením atd.

Další tipy:

- Jezte v klidu a mějte na jídlo dost času.
- Dopřejte si 3 zdravá hlavní jídla za den.
- Důkladně kousejte, neboť dobře rozkousaná strava pomáhá lepšímu trávení!
- Stravujte se rozmanitě a co nejpestřeji.
- Jezte pro vyváženou acidobazickou rovnováhu 80 % zásadotvorných a neutrálních potravin a 20 % kyselinotvorných potravin.
- Jako koření používejte čerstvé bylinky a kvalitní přírodní sůl (s mírou).
- Denně vypijte 1–1 ½ litru neperlivé vody, větší množství tekutin mimo období jídla.

Ideální doplněk

Vylepšete si TischleinDeckDich **WurzelKraftem**. Je přírodním zdrojem např. kyseliny listové a chrómu a perfektně doplní vaše jídlo potřebnými vysoce cennými živinami.

Upozornění: aby zůstaly zachovány vitamíny, enzymy, aminokyseliny a další vysoce cenné substance, přidáváme WurzelKraft do jídel až po vychladnutí na teplotu ideální pro konzumaci.

Nutriční hodnoty TischleinDeckDich

Výživové hodnoty	na 100 g suché směsi
Energetická hodnota	1461 kJ / 346 kcal (17 %)[1]
Tuky	3,50 g (5 %)[1]
– z toho nasycené mastné kyseliny	0,39 g (2 %)[1]
Sacharidy	63,60 g (24 %)[1]
– z toho cukr[2]	5,69 g (6 %)[1]
Balastní látky	6,60 g
Bílkoviny	11,60 g (23 %)[1]
Sůl	0,06 g (1 %)[1]

Dostupný ve 2 velikostech:
400 g = 5 porcí à 80 g
800 g = 10 porcí à 80 g

Výživové hodnoty	na 100 g suché směsi
Vitamíny[3]	
Thiamin	0,26 mg (24 %)[4]
Vitamín B_6	0,30 mg (21 %)[4]
Vitamín K	25,00 µg (33 %)[4]
Kyselina listová	170 µg (85 %)[4]
Minerální látky[3]	
Draslík	680 mg (34 %)[4]
Hořčík	120 mg (32 %)[4]
Zinek	2,10 mg (21 %)[4]
Železo	3,60 mg (26 %)[4]
Chróm	17,00 µg (43 %)[4]
Měď	0,41 mg (41 %)[4]
Mangan	1,00 mg (50 %)[4]
Fosfor	260 mg (37 %)[4]

[1] doporučeného denního množství (GDA) pro dospělého člověka (8400 kJ/2000 kcal)
[2] obsahuje pouze cukry přirozeně se vyskytující v jednotlivých ingrediencích
[3] vitamíny a minerální látky se přirozeně vyskytují v jednotlivých ingrediencích
[4] % doporučené denní dávky

WESSLING KONTROLLIERTE QUALITÄT Quality of Life

Reg.-Nr. 31-1010A

Dostupný
ve 2 velikostech:
400 g a 800 g

Rádi vám poradíme!

Jentschura International GmbH
Otto-Hahn-Strasse 22 - 26 D-48161 Münster
Tel.: +49 (0) 25 34 - 97 44 -0, Fax.: +49 (0) 25 34 - 97 44-44
E-mail: info@p-jentschura.com

Výhradní distributor produktů P. Jentschura v ČR a SR:
AlcaMedica s.r.o.
Střemchová 2473/4, 106 00 Praha 10
Tel: 00420 775 959 134
E-mail: info@regenerujte.cz

www.regenerujte.cz
www.p-jentschura.com

© Jentschura International GmbH · D-48161 Münster · D · 07/2015 · 6150