



Bitterstern® ist ein außergewöhnlich hochwertiger Gewürzkräuterbitter, der auf Grundlage einer alten Klosterrezeptur aus dem Umfeld der Heiligen Hildegard von Bingen für die Bedürfnisse der heutigen Zeit auf 17 Kräuter erweitert und verbessert wurde.



- ★ Das spezielle Auszugsverfahren und der hohe Alkoholgehalt von 59%, ermöglichen es, neben den Bitterstoffen auch die wertvollen ätherischen Öle dieser Kräuter optimal zu extrahieren und zu binden.
- ★ Die im Bitterstern® enthaltenen ätherischen Öle unterstützen und ergänzen dessen Bitterstoffe auf optimaler Weise. Dadurch entfaltet sich auch das angenehm bittere Aroma.
- ★ Der hohe Alkoholgehalt des Bitterstern® erübrigt den Einsatz künstlicher Konservierungsstoffe und verbessert dessen Aufnahme über die Schleimhäute.

Verzehrempfehlung:

Die Einnahme erfolgt, wie auf der Flasche angegeben: „Ein wenig Bitterstern® auf der Zunge zergehen lassen und genießen Sie die Kraft der Kräuter.“

Bitte beachten Sie, dass Bitterstern® ein Lebensmittel ist und daher Indikations- und Dosierungsangaben nicht möglich sind. Für Kinder und Alkoholempfindliche empfehlen wir, die Tropfen in heißes Wasser zu geben, damit der Alkohol weitgehend verdunstet.



Warum ausgerechnet bitter?

Die bitterstoffhaltigen Kräuter gehören zu den ältesten von Menschen verwendeten Kräutern. Die Heilige Hildegard von Bingen benutzte schon vor über 900 Jahren bitterstoffhaltige Kräuter.

So gab es in fast jeder Apotheke spezielle Tinkturen, die Bitterstoffen enthielten. Man nannte sie z.B. „Elixir ad longam vitam“ (Elixier für ein langes Leben) oder auch „Tinctura sacra“ (Heilige Tinktur). Auch nach der indischen und chinesischen Lebensphilosophie werden den Bitterstoffen seit fast 3000 Jahren ein hoher Nutzen zugeschrieben.

In der heutigen Zeit sind Bitterstoffe noch mindestens so aktuell. Umweltbelastungen oder Lebensmittel, die über viele Verarbeitungsschritte bereits weit weg vom ursprünglichen nährstoffreichen Agrarprodukt sind (z.B. typische Fast Food Produkte), stellen Herausforderungen an den Stoffwechsel dar. Wir essen oft zu viel, zu fett und zu süß. Vermehrter Stress und Bewegungsmangel tun hier ein Übriges.

Vor einhundert Jahren schmeckte das Gemüse wesentlich bitterer als heute. Da Süß von den Menschen eine höhere Präferenz hat als Bitter, wurde über die Jahrzehnte der Bittere Geschmack weggezüchtet. Damals schmeckte das Brot und das Gemüse wesentlich bitterer.

Inhalt:

Lavendel, Galgant, Schafgarbe, Engelwurz, Kümmel, Zimt, Fenchel, Enzian, Löwenzahn, Majoran, Ingwer, Pomeranze, Gewürznelke, Zitwer, Kardamom, Isländisch Moos, Koriander, Wasser, Alkohol 59%.

Hersteller:

Laetitia Naturprodukte
Vertriebs GmbH
Fraunhoferstraße 18a
D-82152 Martinsried
Tel.: +49 89 - 47 96 00
Fax: +49 89 - 47 09 5 79
Mail: info@bitterstern.de
www.bitterstern.de

Unsere Produktempfehlung:



Bitterstern®
Kräuter-Gel

Bitterstern®
Trüffel



ImmunProtect®



Urbase I-III

