

Die Regulation von Säure und Base

Kaffee wird im Körper je nach Qualität und Röstung mehr oder weniger stark sauer verstoffwechselt.

„Café Harmonie“ hat einen Säure-Basenwert von p.H. 7,8. Das heisst, er ist basisch. Durch die Zugabe von „Café Harmonie“ in den „normalen“ Kaffee wird der p.H. Wert reguliert. Aus dem „sauen“ Kaffee wird ein „neutraler“ Kaffee. Die Werte schwanken je nach dem, wie viel Säure der „normale“ Kaffee zu Beginn hatte und wie viel Café Harmonie Pulver verwendet wird.

Eine Wohltat für Magen und „Nervosität“.



In diesem Beispiel wird ein normaler Espresso verwendet (Tasse links). Der Grund p.H. Wert liegt bei ca. 3,8. Nach der Zugabe von 1½ Löffel „Café Harmonie“ reguliert

sich der p.H. Wert auf 6,8. Das entspricht Neutralität. Die Säure-Base ist somit bei diesem Espresso ausgeglichen!

Der Cacao Harmonie Drink übertrifft alles. Mit Wasser oder Milch angerührt entspricht der Säuren-Basenwert des Fertiggetränk eines Wert von ca. 7,8. Damit ist es ein rein basisches Getränk!

cacao harmonie



Im „Cacao Harmonie“ Drink sowie in den beiden „Café Harmonie“ Zusätzen wird ausschliesslich reiner Vollrohr-Rohzucker verwendet (nicht zu verwechseln mit „braunem Zucker“!). Der Vollrohr-Rohzucker ist ein eingedickter und getrockneter Zuckerrohrraft. Er ist ein unraffiniertes Zucker, der direkt aus dem frischen Pflanzensaft (Zuckerrohr) gewonnen wird. Dieser Zucker enthält wertvolle Mineralstoffe (Eisen, Magnesium, Calcium) und Vitamine (vor allem B-Komplex). Die 2-3% enthaltene reine Melasse verleiht ihm einen besonders aromatischen Geschmack. Der Vollrohr-Rohzucker hat nachweislich zahn-schmelzhärtende Eigenschaften und ist gegenüber Industriezucker nicht Karies fördernd.



Reiner Kakao aus Südamerika, Bio und Fair Trade

Dem Kakao werden viele Positive Eigenschaften nachgesagt. In den Vitona Formulierungen wird er vor allem wegen der Blut regulierenden (Aufbau) und der Geist (Shen) belebenden Eigenschaft verwendet.



Zudem stärkt der Kakao die „Mitte“ - also die Verdauung (Element Erde).



Swiss Made

Ihre persönliche Beratung:

Vitona & Co., CH-9445 Rebstein, www.vitona.ch



Swiss Made



café harmonie® cacao harmonie®

ausbalanciert nach der Traditionellen Chinesischen Medizin

Ein Genuss für Ihren Gaumen - „Café Harmonie Kaffee-Zusatz“ und „Cacao Harmonie Kakao-Drink“

- Café Harmonie und Caco Harmonie werden nach den 5 Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin ausgewogen und balanciert
- regulieren den Säure-Basen-Wert (p.H.)
- wohltuend für Ihre Verdauung
- schmecken einfach wunderbar
- einfach anzuwenden
- 100% Naturprodukt
- alle Inhaltsstoffe ohne: Stabilisatoren, Gluten, Farbstoffe, Laktose usw.
- **zertifiziert als Vegan vom „European Vegetarian Union“ mit Kontrolle der Reinheit der Inhaltsstoffe (100% Natur)**



Fachliche Ergänzung

- die Café Harmonie und der Cacao Harmonie beinhalten alle **5 Systeme, Geschmäcker und Farben** der TCM
- die Inhaltsstoffe werden nach dem Nahrungszyklus zusammengesetzt
- **Die Café Harmonie regulieren einen „normalen“ Bohnenkaffee** aus (Hitze und Säure werden reguliert)



Fünf Elemente	HOLZ	FEUER	ERDE	METALL	WASSER
System	Immun	Hormon	Verdauung	Atmung	Kreislauf
Geschmack	sauer	bitter	süß	scharf	salzig
Farbe	grün	rot	gelb	weiss	schwarz
YIN-Organ	Leber	Herz	Milz	Lunge	Nieren
YANG-Organ	Gallenblase	Dünndarm	Magen	Dickdarm	Blase
Jahreszeit	Frühling	Sommer	Wechsel	Herbst	Winter
Sinnesorgan	Augen	Zunge	Mund	Nase	Ohren
Uhrzeiten	23-03	11-15	07-11	03-07	15-19
Auswirkung	Muskel	Gefässe	Fleisch	Haut und Körperhaar	Knochen Nerven

„Cacao Harmonie®“ ist ein sehr wohlschmeckender Kakao-Drink, welcher nach der 5-Elementen-Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin ausbalanciert ist.

Durch die Zugabe von verschiedenen Inhaltsstoffen wie z.B. einer speziellen Gewürzformulatur, Vanille, Süssholz etc. werden die 5 Elemente der Traditionellen Chinesischen Medizin reguliert.



Aus dem Kakao-Drink Cacao Harmonie ist somit eine Formulatur entstanden, welche ausbalancierend in YIN und YANG ist.

Die Verwendung von reinem Kakaopulver sowie reinem Vollrohr-Rohrzucker (Wirkung dieses Zuckers siehe Rückseite!) war Voraussetzung für die optimale Mischung. Die Gewürzformulatur reguliert das Elemente-System. Das Cacao Harmonie **Getränk ist** rein basisch!

Dosierung 2 Kaffeelöffel „Cacao Harmonie“ Pulver auf eine Tasse

warme Milch oder heisses Wasser oder z.B. Reisdrink, Sojamilch etc.. Das Pulver zuerst mit etwas kalter Flüssigkeit einrühren (damit keine Klumpen entstehen — 100% reines Naturprodukt ohne Bindemittel!) - dann erst die heisse Flüssigkeit darauf schütten. Cacao Harmonie kann auch als erfrischendes Kaltgetränk genossen werden.



„Café Harmonie®“ sind zwei sehr wohlschmeckende Kaffee-Zusätze, welche nach der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) ausbalanciert sind.



Café Harmonie wird dem „normalen“ Kaffee zugegeben. Darauf hin reguliert sich der Säuregehalt vom Kaffee (üblich p.H. 3,5-4 = sauer!) auf einen normalen Wert (ca. p.H. 6-7 — je nach Kaffeesorte und Menge des verwendeten „Café Harmonie“ unterschiedlich).

Durch die wunderbaren Gewürzmischungen und die wertvollen weiteren Zusätze kann „Café Harmonie“ den „normalen“ Kaffee nach dem Prinzip der 5 Elementenlehre der TCM ausbalancieren.

Die negativen Eigenschaften des Kaffee's sind damit reduziert. Das Koffein bleibt bestehen, aber die aufheizende Eigenschaft im Element Feuer (Herz-Qi) ist besänftigt. Zudem werden auch die anderen 4 Elemente der TCM reguliert und somit ist der so genossene Kaffee in YIN und YANG ausgeglichen.

Oriental ist die würzige, orientalische Variante mit Zimt, Kardamom, Kurkuma und vielen weiteren edlen Gewürzen.



Vanille-Cacao ist eine harmonische Mischung mit Vanille, Kakao, Chili, Ingwer und weiteren Gewürzen.



Dosierung 1-2 Kaffeelöffel Café Harmonie Pulver auf eine Tasse Kaffee. Die Menge ist Geschmackssache. Je mehr verwendet wird, desto grösser ist die Säure-Basen regulierende Eigenschaft (siehe auch Rückseite).