

Probieren Sie unsere verführerischen Rezeptideen!

Das **Glutrot schwarzer Johannisbeeren** macht **Silphion® BIO** auch zu einem optischen Highlight:

SUMMER BREEZE

Fruchtig. Farbenfroh.

16 cl Silphion® BIO
4 cl Bananensaft
5 Eiswürfel
1 Kapstachelbeere
als Deko



mit
silphion® BIO

Bananensaft und 5 Eiswürfel in ein hohes Glas geben. Silphion® BIO langsam darüber gießen: es entsteht ein toller Marmoreffekt. Glasrand mit einer Kapstachelbeere dekorieren und sofort servieren.

Der herbe Charakter von **Silphion® blanc BIO** verspricht ganz neue Geschmackserlebnisse:

BLANCHITO

Temperamentvoll. Tropisch.

2/3 Silphion® blanc BIO
1/3 Ginger Ale
1/2 Limette
2 TL Rohrzucker
1 St. Minze, crushed Eis



mit Silphion®
blanc BIO

Limetten achteln und im Glas mit dem Stößel zerdrücken, Rohrzucker dazugeben, Glas mit reichlich gestoßenem Eis befüllen, 1/3 Ginger Ale und 2/3 Silphion® blanc BIO über das Eis gießen. Eine Limettenscheibe auf den Glasrand setzen und servieren.

Mehr Natur. Mehr Geschmack. Mehr Gesundheit. Nur echt in der klassischen Bocksbeutelflasche.

- unterstützen die Verdauung
- machen gesunden Appetit
- für mehr Harmonie im Alltag
- sind ein luxuriöses Geschenk
- wecken Lust auf neue Rezepturen
- sind eine belebende Abwechslung
- schmecken einfach unvergleichlich
- für jung und alt
- BIO-Qualität

Diese Broschüre wurde Ihnen überreicht durch:

hübner
gesundheit leben

ANTON HÜBNER GmbH & Co. KG
Schloßstraße 11-17
79238 Ehrenkirchen, Germany
www.huebner-vital.de



WR00021-04

Mit der natürlichen Kraft aus 16 Kräutern





Silphion® BIO – das Original

Immer Richtung Wohlbefinden.

Manche Dinge, die die Natur uns schenkt, sind schlichter Luxus. Wir dürfen sie einfach nur genießen – und uns ihrer Wirkung auf unsere Lebensfreude hingeben.

Natürlich alkoholfrei.

Silphion® blanc BIO ist ein eleganter Kräuter-Apéritif mit der leichten Frische der Holunderblüte. **Silphion® BIO** ist sein bekanntes und gehaltvolles Pendant auf Basis schwarzer Johannisbeeren. Angereichert mit dem wertvollen Extrakt aus sechzehn Kräutern und Vitamin C-reichem Acerola-Extrakt.

Sie alle schätzen den wertvollen Kräuter-„likör“ ohne Alkohol wegen seines starken Geschmacks und seiner zahllosen Einsatzmöglichkeiten. Probieren Sie zum Beispiel mal **Silphion® BIO – das Original** als Dessertsauce zu kühlem, schwach gesüßtem Grießpudding. **Sie werden überrascht sein!**



Silphion® BIO und Silphion® blanc BIO schmecken ...

- pur oder auf Eis
- als Apéritif oder Digestif
- als spritziger und erfrischender alkoholfreier Cocktail/Long-Drink
- als elegante Erfrischung zwischendurch
- als gesunder Durstlöcher
- als Grundlage für fruchtige Sorbets
- als wertvolle Alternative zu Früchtetees und Schorlen

... natürlich. Ohne Alkohol.

Die Kräuter in Silphion® BIO und Silphion® blanc BIO – ihr Geschmack, ihre Eigenschaften:

Enzianwurzel
herb, appetitanregend,
verdauungsfördernd



Salbeiblätter
ätherisch,
verdauungsfördernd



Holunderblüten
leicht limonig, be-
schwingt, ausgleichend



Himbeerblätter
bitter, Unterstützung
der Magenfunktion



Melissenblätter
mild, beruhigend, gut
für Magen und Darm



Wacholderbeeren
herb, gut für die
Verdauung



Ingwerwurzeln
kräftig, pfeffrig,
verdauungsfördernd



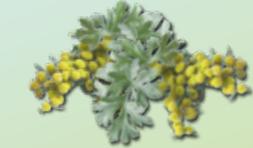
Hagebutten
fein säuerlich, reich
an Vitamin C



Orangenschalen
appetitanregend,
verdauungsfördernd



Wermutkraut
appetitanregend, regt den
Fluss der Magensäfte an



Johannisbeerblätter
herb, Unterstützung
der Magenfunktion



Hopfenzapfen
herb, appetitfördernd,
aromatisierend



Rosmarinblätter
ätherisch, anregend



Lemongras
zitronig, aromatisierend



Brombeerblätter
kräftig, Unterstützung
der Magenfunktion



Malvenblüten
süß, aromatisierend



Die Kräuterauszüge in **Silphion® BIO** und **Silphion® blanc BIO** enthalten feine Bitterstoffe, die harmonisierend auf die Verdauung wirken.

