



BOCK

Kellner

Blautraubenkern

PRODUKTE

szolomag.bock.hu

„Gesundheit
außen und innen“

BOCK

Kellner

Blautraubenkern

PRODUKTE



Das Weingut Bock erntet in dem Villányi Weingebiet jährlich durchschnittlich 11 Tausend Doppelzentner Blautrauben. Das eine Nebenprodukt der Traubenverarbeitung, der Blautraubenkern – der über äußerst hohen Antioxidantiengehalt und günstige physiologische Wirkungen verfügt – dient als Grundstoff für die Bock Blautraubenkern-Produktfamilie.

Die Interessenten für die gesunde Lebensweise und Ernährung können neben dem sich erneuerten Bock Blautraubenkernöl und dem Bock Blautraubenkern und Blautraubenhaut-Mikropulver (Mehl), auch die Innovation des Weingutes Bock, die eine optimale Wirkstoffresorption sichernde, kaubare Blautraubenkern und Blautraubenhaut Tablette ausprobieren.

grape-seed.bock.hu





Warum ist der Blautraubenkern so speziell?

Schon in der Bibel können wir über die günstigen Wirkungen des Weines lesen, aber noch größere Schätze birgt das Innere des Blautraubenkerns.

Sein Polyphenolinhalt ist einer der höchsten unter den in der Natur zu findenden Pflanzen, daneben ist es reich an essentiellen Fettsäuren, bzw. enthält zahlreiche Mineralstoffe und Spurenelemente.

Die positiven Wirkungen der **Polyphenole:**

- ← **schützen** den Organismus vor den Gefäßerkrankungen und den einzelnen Krebstypen.
- ← **vermindern** die freien Radikale, so helfen sie die Entzündungskrankheiten vorzubeugen.
- ← **durch die Senkung** von Bluthochdruck und schädlichen Cholesterinspiegel schützen sie das Herz.
- ← **wirken günstig** beim Krampfadern oder beim aus Gefäßverengung stammenden Beinschmerzen.
- ← **können** die einzelnen Symptome von Diabetes verringern.
- ← **sind geeignet** für Vorbeugung und ergänzende Behandlung von Augenkrankheiten.
- ← **lindern** die Allergiesymptome.



BOCK
Kellner

Blautraubenkern und Blautraubenhaut-Mehl

Mit einer speziellen Methode wird von den Traubenkernen Mikropulver (Mehl) hergestellt, damit die darin zu findenden Antioxidantien mit wohltuender Wirkung leichter resorbieren können.

Das auch in die gluten- und laktosefreien, bzw. veganen Speisepläne einfügbare Bock Blautraubenkern-Mehl kann auch in der Küche vielseitig verwendet werden – unabhängig von der Jahreszeit. Der Binneninhalt des Mikropulvers verliert infolge Wärmeeinwirkung nicht

bedeutend an seinem Wert, so ist es ausgezeichnet auch zum Backen von Pfannkuchen, Waffel, Kuchen und Brot, aber es lohnt sich auch mit Obstsaften, Milchprodukten, Dessertcremes oder Müsli zu verrühren. Es ist ideal auch zum Abschmecken von Smoothies.



GLUTENFREI



VEGAN

FREI VON
ALLERGENEN

100%
natürlich

ZUCKERGEHALT
UNTER
3%



BOCK
Küllányi

Blautraubenkern und Blautraubenhaut Tablette

Das Weingut Bock entwickelte in Zusammenarbeit mit den Experten der Universität Pécs sowie der Szent István Universität, durch eine mehrjährige Forschungsarbeit seine individuelle Herstellungstechnologie. Mit derer Hilfe wurde von dem Blautraubenkern-Mehl eine praktische, einfach verzehrbare Nahrungsergänzungsmittel-Tablette entwickelt. Lediglich 2x1 Tabletten pro Tag enthalten schon aufgrund der Forschungen die für die Erwachsenen empfohlene, tägliche optimale Wirkstoffmenge.

Die totale antioxidative Kapazität (TAK) von Bock Blautraubenkern und Traubenhaut-Mehl und -Tablette ist bei einer identischen Konzentration im Vergleich zu Vitamin C anderthalbfach höher!



GLUTENFREI



VEGAN



FREI VON
ALLERGENEN


ZUCKERGEHALT
UNTER
2,5%

**Das Produkt
enthält nur
natürliche
Zutaten**





BOCK
Kellner

Blautraubenkernöl

Das durch Kaltpressung hergestellte Bock Blautraubenkernöl ist gleichermaßen dem Mikropulver besonders reich an bioaktiven Komponenten und Polyphenolen, so kann es erfolgreich zu der Erhaltung unserer Gesundheit beitragen: außen und innen. Das Öl von neutralem Geruch ist am effektivsten alleine, mit Gesichtscrème vermischt oder in die feuchte Haut einmassiert.

Die Haut wird weicher, die Oberflächenfalten glätten sich, der Juckreiz hört auf. In die Kopfhaut einmassierend, als Haarmaske verwendend vitalisiert es die Haarwurzeln.

Neben dem Mikropulver können wir auch das Traubenkernöl zu der Zubereitung von gesunden Speisen benutzen. Sein angenehmer Geschmack macht die Salate und die Speisen der kalten Küche zu einem echten gastronomischen Erlebnis!

Rezepte, Schönheitstipps:
grape-seed.bock.hu



- 100% natürlich
- FREI VON ALLELGENEN
- GLUTENFREI
- VEGAN
- FREI VON

Wir bei
BOCK

haben mit Hilfe von berühmten einheimischen Gastrobloggern auch mehrere köstliche, mit Blautraubenkern Produkten zubereitbare Rezepte zusammengestellt, die in der Zukunft entweder als festliche Gerichte, oder als Alltagsgerichte zu Lieblingsessen unserer Familie werden können.

Die Rezepte und ihre Zubereitung vorstellende Videos können Sie sich auf der Webseite **grape-seed.bock.hu** anschauen.

Weingut Bock
7773 Villány,
Batthyány Str. 15.
Telefon:
+36 72 492 919,
+36 30 9975 600
E-Mail:
bock@bock.hu

bock.hu ←

