

urmoor STICK

Zur Harmonisierung von Speisen und Getränken

Durch den urmoor STICK werden alle Getränke, so wie Bratensoßen, Milchprodukte, Brotaufstriche, Dressings, Nachspeisen und vieles andere mehr, harmonisiert. Kaffee und Tee verlieren den bitteren Nachgeschmack. Obst- und Gemüsesäfte entwickeln einen intensiven Eigengeschmack in bisher nicht bekannter Intensität. Besonders geeignet für Kindernahrung, Suppen, Soßen, Getränke und Brotaufstriche, aber auch für Hautpflegemittel wie Cremes, Lotionen und Badezusätze.

Vor allem *magenempfindliche Menschen* sind begeistert, wieder ohne Reue genießen zu können. Spüren Sie die Faszination der Geschmacks-Harmonisierung.

Außergewöhnlich ist auch die harmonisierende Wirkung auf Hautpflegemittel.

Der urmoor STICK zur Harmonisierung von Produkten aller Art kann seine harmonisierende und vitalisierende Wirkung in den unterschiedlichsten Lebensbereichen ausüben.

Aus der Vielzahl der Möglichkeiten im Folgenden eine Auswahl:

Obstsäfte - besonders säurehaltige Säfte verlieren den sauren Geschmack, das Fruchtaroma entfaltet sich deutlich, auch bei frisch gepressten Säften. Der Saft wird bekömmlicher.

Frische Gemüsesäfte - die Säfte entfalten ihren Eigengeschmack besser und sind zudem noch über mehrere Stunden haltbar.

Getränke mit Süßstoff - der sonst häufig auftretende Nachgeschmack bei Süßstoff ist kaum noch zu schmecken.

Rot- und Weißweine - Weine mittlerer und geringerer Qualität erfahren eine erhebliche Geschmacksverbesserung. Der Wein wird außerdem von magenempfindlichen Personen besser vertragen.

Spirituosen - verlieren ihren scharfen Nachgeschmack und entfalten ihr volles Aroma.

Kaffee und Tee - diese Getränke werden bekömmlicher und verlieren den teilweise bitteren Nachgeschmack. Die Menge des Pulvers kann bei gleichem Aromagehalt reduziert werden.

Suppen und Bratensaucen - nach der Fertigstellung mit dem urmoor STICK ca. eine Minute umrühren. Der Eigengeschmack wird hervorgehoben. Gewürzmengen reduzieren.

Dressings - die Zutaten wie Essig, Speiseöl, Kräuter, Gewürze, etc. verlieren Bitterstoffe/Säure und geben den Salaten bisher unerreichten Geschmack.

Backwaren - bei der Vorbereitung von Kuchen- und Gebäckteig, Aufläufen etc. mit dem urmoor STICK das Wasser/die Milch einige Minuten vor Gebrauch umrühren. Der Teig wird geschmeidiger, ohne zu zerfließen. Hefeteig geht schneller auf. Weniger Backhilfsmittel sind erforderlich.

Anwendung

Den urmoor STICK in die jeweiligen Getränke bzw. Speisen legen, bei Bedarf umrühren und ca. drei Minuten warten. Dabei werden die darin gespeicherten harmonikalen Informationen übertragen und alles entwickelt einen intensiveren Geschmack und wird bekömmlicher.

Füllen Sie Ihr Leitungswasser in Glasflaschen ab, legen den urmoor STICK hinein und Sie können es bedenkenlos trinken.

Besonders wichtig ist der Anti – Sodbrennen – Effekt!!

Geschmacksprobe: Zur Demonstration der Geschmacksveränderung ist folgende Vorgehensweise wichtig: Nehmen Sie immer zwei Gläser mit dem gleichen Inhalt, harmonisieren eines davon und probieren zuerst das harmonisierte Getränk. Dieser Testablauf ist deshalb sinnvoll, weil sonst die Geschmacksrezeptoren durch das nicht harmonisierte Getränk abstumpfen.

Probieren Sie den „ultimativen „Geschmackstest mit flüssiger Zitrone. Sie werden begeistert ein!

Bei „ehrlichen“ Getränken wird man keinen großen Unterschied schmecken. Was wirklich gut ist, kann auch so bleiben, das ist keine Frage des Preises, sondern eine Frage der Rohstoffe. Herbe Getränke eignen sich besser für den Test als süße.

Produkte, die sich besonders gut für einen urmoor Stick Test eignen:

Zitronensaft: wird trinkbar (der ultimative Test)
Wein: trocken rot oder weiß
Essig: Aceto Balsamico oder jeder Obstessig
Weinbrand: wird weich wie Cognac
Kaffee, Tee: verliert die Bitterstoffe
Cola Light: Süßstoffgeschmack wird angenehm



Den urmoor STICK gibt es einzeln oder als Color STICK Collection 5+1-(Gratis)!