



<https://bewit.love/produkt/bio-bewitella-hazelnut?i=MiroslavTumpach>

BEWITELLA HAZELNUT CLASSIC BIO

Zdravá Pomazánka, která Mění Svět Sladkostí

Kompletní Průvodce Přírodní Ořechovo-Kakaovou Pochoutkou

OBSAH

- 1. Úvod: Revoluce ve světě ořechových pomazánek**
- 2. Co je BEWITELLA Hazelnut Classic BIO?**
- 3. Složení a zdravotní benefity**
- 4. BEWITELLA vs. klasická supermarketová pomazánka**
- 5. Návod na užívání a skladování**
- 6. Recepty na snídaně a svačiny**
- 7. Recepty na pečení**
- 8. Recepty na domácí sladkosti**
- 9. Kreativní využití BEWITELLY v kuchyni**
- 10. Výhody uživatelského účtu BEWIT**
- 11. Jak si přivydělat s BEWIT**
- 12. Závěr a vaše cesta ke zdravým sladkostem**



KAPITOLA 1: Úvod - Revoluce ve světě ořechových pomazánek 🌰

Kolikrát jste stáli v supermarketu u regálu s ořechovými pomazánkami a snažili se přečíst složení? Palmový olej, rafinovaný cukr, emulgátory, aroma... Seznam se táhne jako nepříjemný román plný chemických názvů.



Co kdyby existovala alternativa? Pomazánka, která je:

- ✅ 100% přírodní
- ✅ Bez palmového oleje
- ✅ Bez rafinovaného cukru

-  BIO certifikovaná
-  Plná zdravých živin
-  A přitom NESKUTEČNĚ CHUTNÁ! 😊

Přesně takovou revolucí je BEWITELLA Hazelnut Classic BIO od české společnosti BEWIT!

Proč je tato pomazánka výjimečná?

V době, kdy se stále více z nás zajímá o zdravý životní styl, kvalitu potravin a původ ingrediencí, představuje BEWITELLA skutečnou změnu paradigmatu. Není to jen další pomazánka na trhu – je to filosofie zdravé výživy spojená s neuvěřitelnou chutí.

"Sladkosti nemusí být hříchem. Mohou být zdravým potěšením, které tělo i duše uvítají."

Pro koho je tento e-book určen?

-   Sportovce hledající zdravý zdroj energie
-  Rodiče, kteří chtějí pro své děti to nejlepší
-  Vegany a vegetariány potřebující kvalitní rostlinný protein
-  Milovníky pečení s touhou po zdravějších receptech
-  Každého, kdo chce lépe jíst, aniž by obětoval chuť



KAPITOLA 2: Co je BEWITELLA Hazelnut Classic BIO? 🍫

BEWITELLA Hazelnut Classic BIO je prémiová ořechovo-kakaová pomazánka vyráběná českou společností BEWIT, která se zaměřuje na 100% přírodní produkty nejvyšší kvality.

Základní informace o produktu:

Parametr	Specifikace
---	---
Název produktu	BEWITELLA Hazelnut Classic BIO
Obsah balení	320 g (skleněná dóza)
Certifikace	BIO certifikováno
Hlavní složka	45% BIO pasta z lískových ořechů
Konzistence	Jemně krémová, roztíratelná
Chuť	Sladce-oříšková s lehkým kakaovým nádechem
Barva	Přírodní hnědá
Trvanlivost	Viz datum na obalu (po otevření spotřebovat do 3 měsíců)

Filosofie produktu:

BEWITELLA není jen pomazánka. Je to prohlášení, že:

- 1. Zdravá výživa může být lahodná - nemusíte volit mezi chutí a zdravím**
- 2. Méně je více - čisté ingredience, žádná chemie**
- 3. Kvalita se počítá - BIO certifikace není jen nálepka, je to závazek**
- 4. Příroda je nejlepší kuchař - přírodní sladidla místo rafinovaného cukru**

5. Udržitelnost záležití - žádný palmový olej, skleněný obal



Výrobní proces:

BEWITELLA je vyráběna s maximální péčí za použití šetrných technologií, které zachovávají:

- Živiny a vitaminy
- Přírodní enzymy
- Autentickou chuť ořechů
- Všechny zdravotní benefity

Každá sklínka je:

-  Vyrobená v České republice
-  Kontrolována na kvalitu
-  Balena do skla (ne do plastu!)
-  Připravena s láskou k přírodě i vašemu zdraví



KAPITOLA 3: Složení a zdravotní benefity 🦵

Podívejme se detailně, co obsahuje BEWITELLA a proč je každá ingredience zlatem pro vaše zdraví!

🔬 Kompletní složení:

1. BIO Pasta z lískových ořechů (45%) 🌰

Co to je:

Jemně mletá pasta z pražených lískových ořechů nejvyšší kvality.

Zdravotní benefity:

- 🦵 Vysoký obsah proteinů - budování svalů, regenerace
- 🧠 Zdravé tuky - omega-3 a omega-6 mastné kyseliny pro mozek
- ❤️ Podpora srdce - mononenasycené tuky snižují špatný cholesterol
- 🦴 Minerály - hořčík, vápník, fosfor pro silné kosti
- ⚡ Vitamin E - silný antioxidant, ochrana buněk
- ☀️ Vitamin B - energie a nervový systém

-  Měď a mangan - metabolismus a imunita

Nutriční hodnoty (na 100g ořechů):

- Energie: ~628 kcal
- Bílkoviny: 15 g
- Tuky: 61 g (z toho zdravé nenasycené)
- Sacharidy: 7 g
- Vláknina: 10 g

2. BIO Datlový prášek

Co to je:

Přírodní sladidlo z mletých sušených datlí.

Zdravotní benefity:

-  Přírodní sladkost - bez rafinovaného cukru
-  Rychlá energie - přírodní fruktóza a glukóza
-  Vláknina - podpora trávení a střevního zdraví
-  Draslík - regulace krevního tlaku
-  Hořčík - svalová funkce
-  Železo - prevence anémie
-  Nízký glykemický index - stabilní hladina cukru v krvi

3. BIO Kokosové mléko krémové 🥥

Co to je:

Hustá krémová emulze z kokosového ořechu.

Zdravotní benefity:

- 🧠 MCT tuky - medium-chain triglyceridy pro mozek a energii
- 🔥 Podpora metabolismu - spalování tuků
- 🛡️ Laurová kyselina - antibakteriální a antivirální účinky
- 💧 Krémová textura - bez mléčných produktů (vegan)
- ☀️ Vitaminy a minerály - mangan, měď, železo

4. RAW Kakao 🍫

Co to je:

Nepražené kakao nejvyšší kvality, které zachovává maximum živin.

Zdravotní benefity:

- 😊 Endorfiny a serotonin - hormony štěstí
- ❤️ Flavonoidy - ochrana srdce a cév
- 🧠 Theobromin - zlepšení koncentrace
- 💪 Hořčík - proti únavě a stresu
- 🛡️ Antioxidanty - ochrana před volnými radikály

- 🩸 **Železo - prevence anémie**
- ⚡ **Přirozená energie - bez kofeinu (jen v minimálním množství)**

🌟 **Celkové zdravotní benefity BEWITELLY:**

Benefit	Jak pomáhá	Komu zvláště prospívá
---	---	---
🔋 Energie	Přírodní cukry + zdravé tuky = dlouhodobá energie	Sportovci, aktivní lidé, studenti
🧠 Mozková funkce	Omega-3, theobromin, vitamin E	Pracovníci s duševní prací, senioři
💪 Svalová hmota	Kvalitní rostlinné bílkoviny	Sportovci, vegani
❤️ Srdce	Mononenasycené tuky, flavonoidy	Každý, prevence kardiovaskulárních chorob
💩 Trávení	Vláknina z datlí a ořechů	Lidé s trávicími problémy
😊 Nálada	Kakao = hormony štěstí	V období stresu, únavy
🛡️ Imunita	Antioxidanty, vitaminy, minerály	Každý, zejména v zimě
🦴 Kosti	Vápník, hořčík, fosfor	Děti, senioři, ženy v menopauze

📊 **Srovnání nutriční hodnoty (odhadované na 100g):**

Složka	Množství	% Denní dávky*
---	---	---
Energie	~550 kcal	~27%
Bílkoviny	~8-10 g	~16-20%
Tuky	~35-40 g	-
Sacharidy	~45-50 g	-
Vláknina	~6-8 g	~24-32%
Železo	~3-4 mg	~21-28%
Hořčík	~80-100 mg	~21-26%

***Denní dávka pro průměrného dospělého**

> Poznámka: BEWITELLA je energeticky bohatá potravina. Doporučené množství je 1-2 lžičky denně jako součást vyvážené stravy.



KAPITOLA 4: BEWITELLA vs. Klasická supermarketová pomazánka ✂️

Toto je ten ZÁSADNÍ rozdíl! Pojdme se podívat, proč BEWITELLA není jen "další pomazánka", ale je v úplně jiné lize! 🏆

📋 Srovnání složení:

Složka	 BEWITELLA BIO	✗ Běžná pomazánka
---	---	---
Lískové ořechy	✓ 45% BIO pasta	✗ 13-20% (často méně!)
Sladidlo	✓ BIO datlový prášek (přírodní)	✗ Rafinovaný cukr, glukózový sirup
Tuk	✓ Kokosové mléko BIO	✗ Palmový olej, hydrogenované tuky
Kakao	✓ RAW kakao (nepražené)	✗ Pražené kakao, často nízké kvality
Emulgátory	✓ ŽÁDNÉ!	✗ E322 (lecitin), E471, E476
Aromata	✓ ŽÁDNÁ!	✗ Umělá vanilková aromata
Konzervanty	✓ ŽÁDNÉ!	✗ Různé E-kódy
Sušené mléko	✓ NE (vegan)	✗ Ano (sušené mléko, sušená syrovátka)
BIO certifikace	✓ ANO	✗ NE
Obal	✓ Sklo (recyklovatelné)	✗ Plast

 **Cenové srovnání (přepočet na 100g):**

Produkt	Cena za 100g	Obsah ořechů	Cena za 100g ořechů
---	---	---	---
BEWITELLA BIO	~95 Kč	45%	~211 Kč
Nutella	~35 Kč	13%	~269 Kč
Jiná BIO pomazánka	~75 Kč	30%	~250 Kč

Závěr: I když se BEWITELLA může na první pohled zdát dražší, za své peníze dostáváte 3x více ořechů a 100% BIO kvalitu bez chemikálií!

 **Kvalitativní rozdíly v detailu:**

1. Palmový olej - Největší problém běžných pomazánek 🌴❌

Proč je palmový olej problém?

Zdravotní rizika:

-  **Vysoký obsah nasycených tuků**
-  **Zvyšuje špatný cholesterol (LDL)**
-  **Riziko kardiovaskulárních onemocnění**
-  **Prozánětlivé účinky**

Ekologická katastrofa:

- 🌳 Odlesňování deštných pralesů
- 🐒 Ohrožení orangutanů a další divočiny
- 🌍 Globální oteplování
- 💧 Znečištění vody

BEWITELLA řešení: Kokosové mléko BIO - zdravé, udržitelné, bez etických problémů! ✅

2. Rafinovaný cukr vs. Datlový prášek 🍌

Aspekt	Rafinovaný cukr	Datlový prášek BIO
---	---	---
Glykemický index	Vysoký (70)	Nižší (~42)
Živiny	Prázdné kalorie	Vitaminy, minerály, vláknina
Vstřebávání	Rychlé (glukózový spike)	Postupné (stabilní energie)
Účinky na tělo	Záněty, závislost	Antioxidanty, prospěch
Zpracování	Chemicky zpracované	Přírodní, minimálně zpracované

3. Emulgátory a E-kódy 🧪

V běžných pomazánkách najdete:

- **E322 (lecitin) - emulgátor, často ze sóji (GMO?)**
- **E471 - mono a diglyceridy - syntetické tuky**
- **E476 - polyglycerolpolyricinoleát - levný náhradník**

V BEWITELLE: ŽÁDNÉ! Přírodní ingredience se spojují samy díky ořechové pastě a kokosovému mléku. 🌿

 **Ekologický a etický rozměr:**

Kritérium	BEWITELLA BIO	Běžná pomazánka
---	---	---
Palmový olej	✅ NE	❌ ANO (odlesňování)
BIO certifikace	✅ ANO	❌ NE
Fair trade	✅ Etické zdroje	❌ Nejasný původ
Obal	✅ Sklo (recyklovatelné)	❌ Plast
Uhlíková stopa	✅ Nižší	❌ Vyšší
Pestidi	✅ Bez pesticidů (BIO)	❌ Konvenční zemědělství

 **Pro rodiče - Co dáváte svým dětem?**

Běžná pomazánka = Svačinka obsahující:

-  56% rafinovaného cukru
-  Pouze 13% ořechů
-  Palmový olej (prozánětlivý)
-  Emulgátory a E-kódy
-  Umělá aroma

BEWITELLA = Svačinka obsahující:

-  45% skutečných BIO ořechů
-  Přírodní sladkost z datlí
-  Zdravé tuky z kokosu
-  RAW kakao plné antioxidantů
-  ŽÁDNOU chemii!

Co byste volili pro své dítě? 

 **Dlouhodobé účinky na zdraví:**

Pravidelná konzumace běžných pomazánek:

-  Zvýšení hmotnosti (prázdné kalorie)
-  Výkyvy energie (glukózové špičky)
-  Riziko cukrovky 2. typu
-  Kardiovaskulární problémy

- ⚠ Záněty v těle
- ⚠ Závislost na cukru

Pravidelná konzumace BEWITELLY (v rozumném množství):

- ✅ Dlouhodobá energie
- ✅ Podpora mozkových funkcí
- ✅ Silnější imunita
- ✅ Zdravé srdce a cévy
- ✅ Lepší nálada
- ✅ Příjem kvalitních živin

🎯 ZÁVĚR: Proč platí BEWITELLA víc než běžná pomazánka?

1. 3x více ořechů (45% vs. 13%)
2. BIO kvalita všech surovin
3. Žádný palmový olej - ochrana zdraví i planety
4. Přírodní sladidlo místo rafinovaného cukru
5. Žádná chemie - nulové E-kódy
6. RAW kakao - maximum živin
7. Vegan a etické
8. Skleněný obal - zero waste
9. Česká značka - podpora lokální ekonomiky
10. Investice do zdraví - ne jen "jídlo"



KAPITOLA 5: Návod na užívání a skladování 📖

Abyste z BEWITELLY vytěžili maximum chuti i zdravotních benefitů, je důležité ji správně používat a skladovat!

🔑 Doporučené dávkování:

Kdo	Denní dávka	Poznámka
---	---	---
Dospělí (běžná aktivita)	1-2 lžíce (15-30 g)	Jako součást vyvážené stravy
Sportovci	2-3 lžíce (30-45 g)	Před/po tréninku pro energii
Děti (5-12 let)	1-1,5 lžíce (15-20 g)	Pod dohledem rodičů
Teenageři	1,5-2 lžíce (20-30 g)	Ideální svačina
Senioři	1-1,5 lžíce (15-20 g)	Zdroj energie a živin
V těhotenství/kojení	1-2 lžíce (15-30 g)	Po konzultaci s lékařem

⚠ Důležité: BEWITELLA je energeticky bohatá potravina. Dodržujte doporučené dávkování jako součást vyvážené stravy.

🕒 Kdy BEWITELLU užívat?

🌞 RÁNO - Snídaně plná energie

- Na toustový chléb nebo palačinky
- Do ovesné kaše
- S čerstvým ovocem
- Benefit: Nastartuje metabolismus, dodá energii na dopoledne

☀ DOPOLEDNÍ SVAČINA

- S jablkem nebo banánem
- Na rýžové chlebíčky
- Benefit: Udržuje stabilní hladinu cukru v krvi

PŘED TRÉNINKEM (30-60 min)

- 1 lžíce pro rychlou energii
- Kombinujte s banánem
- Benefit: Kvalitní zdroj energie pro výkon

PO TRÉNINKU

- 1-2 lžíce pro regeneraci
- S proteinovým shakeem
- Benefit: Proteiny + zdravé tuky pro obnovu svalů

VEČER - Zdravá mlsota

- Lžička jako dezert
- S ovocem místo zmrzliny
- Benefit: Uspokojí chuť na sladké zdravě

 Základní způsoby konzumace:

1. KLASICKY - Na pečivo 🍞

- Celozrnný chléb
- Rýžové chlebíčky
- Domácí chleba
- Bagely
- Toustový chléb

Tip: Přidejte plátky banánu nebo jahod! 🍓

2. DO KAŠÍ A MÜSLI 🥣

- Ovesná kaše
- Chia pudink
- Quinoa kaše
- Granola
- Jogurt s müsli

Tip: Rozmíchejte v teplé kaši pro krémovou texturu!

3. S OVOCEM 🍏

- Natírejte na jablečné plátky
- Dip pro jahody
- S banány

- Na hrušky

4. PŘÍMO ZE SKLENICE 😊

- Lžička jako rychlá svačina
- V momentě, kdy potřebujete energii
- Pozor na množství!

5. V RECEPTECH 👨‍🍳

- Do koláčů a muffinů
- Do smoothies
- Do energy kuliček
- Do krémů a nápojů

📦 **Skladování - Jak udržet BEWITTELLU čerstvou:**

✅ **SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ:**

Před otevřením:

- 🌡️ **Pokojová teplota (15-25°C)**
- ● **Suchý a tmavý prostor**
- 📅 **Trvanlivost: Viz datum na obalu**

Po otevření:

- 🌡️ Chladnička není nutná, ale doporučena v létě
- 🔒 Vždy dobře uzavřete víčko
- 🍴 Používejte čistou lžící
- 📅 Spotřebujte do 3 měsíců
- ⚠️ Chraňte před vlhkostí

📊 Oddělení oleje - Je to normální!

Můžete si všimnout tenké vrstvy oleje na povrchu. To je naprosto přirozené a znak kvality!

Proč se to děje?

- Přírodní ořechový olej se odděluje
- Žádné emulgátory, které by to zabránily
- Důkaz 100% přírodního produktu

Co dělat?

- ✅ Před použitím dobře promíchejte
- ✅ Použijte čistou lžící
- ✅ Olej zpět vmíchejte do pomazánky

✗ CO NEDĚLAT:

- **✗ Nevystavovat přímému slunečnímu světlu**
- **✗ Neukládat v mokrému prostředí**
- **✗ Nenechávat otevřené**
- **✗ Nepoužívat znečištěné nádoby**
- **✗ Nemrazit (mění se konzistence)**

🔍 Jak poznáte kvalitu:

✅ Čerstvá BEWITELLA:

- **Krémová konzistence**
- **Příjemná oříšková vůně**
- **Lehce kakaová chuť**
- **Světle až středně hnědá barva**
- **Možná lehká vrstva oleje (normální!)**

⚠️ Pozor na:

- **Zvláštní zápach (kyselý, žluklý)**
- **Změna barvy na tmavou**
- **Plíseň (velmi vzácné při správném skladování)**

> Tip: Při správném skladování vydrží BEWITELLA kvalitní měsíce!

Co s prázdnou skleničkou?

BEWITELLA je balena do skleněné dózy, což je ekologické řešení. Po spotřebování můžete sklenici:

-  Recyklovat - do kontejneru na sklo
-  Znovu použít - na skladování potravin
-  Upcyklovat - jako květináč, svícen, organizér, sklenička na výrobu vonné svíčky
-  Kreativně využít - dekorace, DIY projekty

Tipy pro maximální chuť:

1. Teplo změní konzistenci

V létě je BEWITELLA tekutější

V zimě tužší - to je normální!

Lehce zahřejte pro snadnější roztírání

- V létě je BEWITELLA tekutější
- V zimě tužší - to je normální!
- Lehce zahřejte pro snadnější roztírání

2. Kombinujte s dalšími produkty BEWIT

Přidejte kapku esenciálního oleje pomeranče

Smíchejte s BEWIT medem

Kombinujte s BEWIT superpotravinou

- Přidejte kapku esenciálního oleje pomeranče
- Smíchejte s BEWIT medem
- Kombinujte s BEWIT superpotravinou

3. Vytvořte vlastní verze 🎨

Přimíchejte skořici

Přidejte kousky čokolády

Vmíchejte nasekané ořechy



KAPITOLA 6: Recepty na snídani a svačiny 🔍

Začněte svůj den s BEWITELLOU! Zde je 15 fantastických receptů, které vám dodají energii a chuť!

🥞 1. BEWITELLA Palačinky

Ingredience:

- 1 hrnek ovesné mouky
- 1 hrnek rostlinného mléka
- 2 lžíce BEWITELLA
- 1 zralý banán
- 1 lžička kypřicího prášku
- Špetka soli

Postup:

1. Rozmixujte banán s mlékem
2. Přidejte mouku, kypřicí prášek, sůl
3. Vmíchejte 2 lžíce BEWITELLY

4. Pečte na pánvi s trochou oleje

5. Naservírujte s dalšími lžícemi BEWITELLY! 🍮

Nutriční hodnoty (porce): ~350 kcal, 12g bílkovin

🍞 2. BEWITELLA Toast s ovocem

Ingredience:

- 2 plátky celozrnného chleba
- 2 lžíce BEWITELLA
- 1 banán
- 1 hrst jahod
- Lískové ořechy na posypání

Postup:

- 1. Opečte chléb do zlatova**
- 2. Natřete BEWITELLOU**
- 3. Naaranžujte ovoce**
- 4. Posypte ořechy**
- 5. Volitelně pokapejte medem**

Čas přípravy: 5 minut ⚡

3. Proteinová ovesná kaše s BEWITELLOU

Ingredience:

- 1/2 hrnku ovesných vloček
- 1 hrnek mandlového mléka
- 1 lžíce BEWITELLA
- 1 lžíce proteinu (volitelně)
- Banán, borůvky
- Chia semínka

Postup:

1. Uvařte ovesné vločky v mléce
2. Vmíchejte BEWITELLU (krémová konzistence!)
3. Přidejte protein
4. Ozdobte ovocem a chia semínky

Pro: Sytá snídane, dlouhodobá energie! 💪

4. Jablečné plátky s BEWITELLOU

Nejrychlejší svačina:

- 1 jablko

- 2 lžíce BEWITELLA
- Špetka skořice

Postup:

1. Nakrájejte jablko na plátky
2. Natírejte BEWITELLOU
3. Posypte skořicí

Čas: 3 minuty! ⚡



5. BEWITELLA Smoothie Bowl

Ingredience:

- 2 zmrazené banány
- 1/2 hrnku rostlinného mléka
- 2 lžíce BEWITELLA
- 1 lžíce kakaa

Topping:

- Granola
- Kokosové lupínky
- Čerstvé ovoce

- **Lískové ořechy**

Postup:

- 1. Rozmixujte banány s mlékem, BEWITELLOU a kakaem**
- 2. Nalejte do misky**
- 3. Ozdobte toppingem podle chuti**

Instagram-worthy snídaně! 📸

6. BEWITELLA Vafle

Ingredience:

- **1,5 hrnku špaldové mouky**
- **2 lžíce BEWITELLA**
- **1 hrnek rostlinného mléka**
- **2 lžíce kokosového oleje**
- **1 lžička kypřicího prášku**
- **1 lžíce javorového sirupu**

Postup:

- 1. Smíchejte suché ingredience**
- 2. Přidejte tekuté složky včetně rozmíchané BEWITELLY**

3. Pečte ve vaflovači

4. Podávejte s čerstvým ovocem a extra BEWITELLOU!

7. BEWITELLA Jahody

Romantická svačina:

- Čerstvé jahody
- BEWITELLA jako dip
- Posypte drceným oříšky

Perfektní pro: Rande, piknik, odpolední svačinu ❤️

8. BEWITELLA Baguette

Francouzská snídane po česku:

- Čerstvá bageta
- BEWITELLA
- Plátky banánu
- Kapka medu

Prostě dokonalé! 

9. Kokosovo-BEWITELLA Smoothie

Ingredience:

- 1 banán
- 1 hrnek kokosového mléka
- 1 lžíce BEWITELLA
- 1 lžíce kokosových vloček
- Hrst ledu
- Datle pro sladkost

Rozmixujte a vychutnejte si tropický ráj! 🌴

🍌 10. Banánový BEWITELLA Wrap

Ingredience:

- 1 celozrnná tortilla
- 2 lžíce BEWITELLA
- 1 banán
- Hrst granoly
- Skořice

Postup:

1. Natřete tortillu BEWITELLOU

2. Položte banán a granolu

3. Zabalte jako wrap

4. Volitelně lehce opečte

Svačina na cesty! 🍷

11. BEWITELLA Müsli Bowl

Vrstvená dobrota:

- Jogurt (rostlinný nebo klasický)
- BEWITELLA
- Müsli
- Čerstvé ovoce
- Ořechy

Vrstvěte v pořadí a užívejte si!

12. BEWITELLA Croissant

Luxusní snídanež:

- Čerstvý croissant
- BEWITELLA jako náplň
- Posypte kakaem

Pro víkendové lenošení! 🍵

🥣 13. Chia BEWITELLA Pudink

Připravte večer:

Ingredience:

- 3 lžíce chia semínek
- 1 hrnek mandlového mléka
- 1 lžíce BEWITELLA
- 1 lžíce javorového sirupu

Postup:

1. Smíchejte vše ve sklenici
2. Nechte přes noc v lednici
3. Ráno ozdobte ovocem

Zdravá make-ahead snídane! 🌙

🍪 14. BEWITELLA Ovesné sušenky (no-bake)

Ingredience:

- 1 hrnek ovesných vloček
- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/4 hrnku medu
- 1 lžíce kokosového oleje
- Špetka soli

Postup:

1. Smíchejte vše dohromady
2. Vytvarujte kuličky
3. Dejte do lednice na 30 minut

Zdravá svačinka připravená! 🍪



15. BEWITELLA Protein Shake

Po-tréninková bomba:

Ingredience:

- 1 banán
- 1 hrnek mandlového mléka
- 1 lžíce BEWITELLA
- 1 scoop vanilkového proteinu

- Led
- Špetka skořice

Rozmixujte a doplňte svalovou hmotu! 💪

Srovnání snídaní - BEWITELLA vs. Standardní:

Typ snídaně	Energie (kcal)	Bílkoviny (g)	Sytost (1-10)
---	---	---	---
BEWITELLA palačinky	350	12	8/10
Běžné cereálie + mléko	300	6	4/10
BEWITELLA toast	280	10	7/10
Nutella toast	320	4	3/10
BEWITELLA smoothie bowl	400	15	9/10
Běžný smoothie	250	3	4/10

Závěr: BEWITELLA recepty poskytují více bílkovin a lepší sytost než standardní snídaně! ✓



KAPITOLA 7: Recepty na pečení 🧁

BEWITELLA není jen na chléb! Je to fantastická ingredience pro pečení - přidává vlhkost, chuť a zdravé živiny! Pojdme péct! 🧑🍳

🍪 1. BEWITELLA Sušenky (Cookies)

Ingredience:

- 1 hrnek špaldové mouky

- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/4 hrnku kokosového cukru
- 1/4 hrnku kokosového oleje
- 1 vejce (nebo lněné vejce pro vegan)
- 1 lžička kypřicího prášku
- Čokoládové kousky (volitelně)
- Špetka soli

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180°C
2. Smíchejte BEWITELLU, kokosový olej, cukr a vejce
3. Přidejte mouku, kypřicí prášek, sůl
4. Vmíchejte čokoládové kousky
5. Tvarujte kuličky, položte na plech
6. Pečte 12-15 minut

Výsledek: Křupavé zvnějšku, měkké uvnitř! 🍪



2. BEWITELLA Muffiny

Suchá směs:

- 2 hrnky celozrnné mouky
- 1 lžička sody

- 1 lžička kypřicího prášku
- Špetka soli
- 1/2 lžičky skořice

Mokrá směs:

- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/2 hrnku javorového sirupu
- 2 vejce
- 1 hrnek rostlinného mléka
- 1/4 hrnku rozpuštěného kokosového oleje
- 1 lžička vanilky

Postup:

1. Předehřejte troubu na 190°C
2. Smíchejte suchá
3. Smíchejte mokrá (včetně BEWITELLY!)
4. Spojte obě směsi - nesmíchejte!
5. Plňte muffinové formy
6. Pečte 18-22 minut

Tip: Doprostřed dejte lžičku extra BEWITELLY pro "lávový" efekt! 🌋



3. BEWITELLA Brownies

Ingredience:

- **3/4 hrnku BEWITELLA**
- **1/2 hrnku kakaa**
- **2 vejce**
- **1/2 hrnku kokosového cukru**
- **1/4 hrnku kokosové mouky**
- **1 lžička vanilky**
- **Špetka soli**
- **Nasekané ořechy (volitelně)**

Postup:

- 1. Přehřejte troubu na 175°C**
- 2. Rozmíchejte BEWITELLU s vejci a cukrem**
- 3. Přidejte kakao, mouku, vanilku, sůl**
- 4. Vlijte do vymazané formy (20x20 cm)**
- 5. Posypte ořechy**
- 6. Pečte 20-25 minut (střed má být ještě měkký!)**

Pro: Nejbohatší brownies, jaké jste kdy ochutnali! 😊

 **4. BEWITELLA Banánový Chléb**

Ingredience:

- 3 přezrálé banány
- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 2 vejce
- 1/4 hrnku kokosového oleje
- 1/3 hrnku medu
- 1,5 hrnku celozrnné mouky
- 1 lžička sody
- Špetka soli
- Skořice

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180°C
2. Rozmačkejte banány
3. Přidejte BEWITELLU, vejce, olej, med
4. Vmíchejte mouku, sodu, sůl, skořici
5. Vlijte do formy na chléb
6. Pečte 50-60 minut

Dokonalé k ranní kávě! 

 **5. BEWITELLA Donuty (Pečené, ne smažené!)**

Ingredience:

- **1,5 hrnku špaldové mouky**
- **1/2 hrnku BEWITELLA**
- **1/4 hrnku kakaa**
- **1 lžička kypřicího prášku**
- **1/2 hrnku rostlinného mléka**
- **1/4 hrnku javorového sirupu**
- **1 vejce**
- **Špetka soli**

Poleva:

- **2 lžíce BEWITELLA**
- **1 lžíce kokosového oleje**
- **1 lžíce kakaa**
- **1 lžíce javorového sirupu**

Postup:

- 1. Předehřejte troubu na 180°C**
- 2. Smíchejte všechny ingredience**
- 3. Plňte formičky na donuty (3/4)**
- 4. Pečte 12-15 minut**
- 5. Nechte vychladnout**

6. Namíchejte polevu a potřete donuty

Zdravější než smažené, stejně dobrý! 🍩

6. BEWITELLA Cheesecake (No-Bake)

Korpus:

- 1,5 hrnku nasekaných datlí
- 1 hrnek lískových ořechů
- 2 lžíce BEWITELLA
- Špetka soli

Krém:

- 2 hrnky kešu ořechů (namočené)
- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/4 hrnku kokosového oleje
- 1/4 hrnku javorového sirupu
- 1 lžička vanilky

Postup:

1. Rozmixujte korpus a vyložte formu
2. Rozmixujte krém do hladka

3. Nalijte na korpus
4. Dejte do mrazáku na 4 hodiny
5. Před servírováním nechte 10 min rozmrznout

WOW efekt zaručen! 🎉

7. BEWITELLA Tartaletky

Těsto:

- 1 hrnek mandlové mouky
- 2 lžíce BEWITELLA
- 2 lžíce kokosového oleje
- 2 lžíce medu

Náplň:

- BEWITELLA (kolik chcete!)
- Čerstvé ovoce
- Šlehačka nebo kokosový krém

Postup:

1. Smíchejte těsto
2. Vytvarujte do tartaletkových forem

3. Pečte na 180°C 10 minut
4. Nechte vychladnout
5. Plňte BEWITELLOU a ozdobte ovocem

8. BEWITELLA Energy Balls (No-Bake)

Ingredience:

- 1 hrnek datlí
- 1/2 hrnku ovesných vloček
- 1/4 hrnku BEWITELLA
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce chia semínek
- Špetka soli

Obalení:

- Kokos, kakao, nasekané ořechy

Postup:

1. Rozmixujte všechny ingredience
2. Vytvarujte kuličky
3. Obalte podle chuti
4. Uchovávejte v lednici

Perfektní svačinka nebo pre-workout! ⚡

9. BEWITELLA Vrstvený Dort

Těsto (2 korpusy):

- **2 hrnky špaldové mouky**
- **1 hrnek rostlinného mléka**
- **1/2 hrnku kokosového cukru**
- **1/2 hrnku kokosového oleje**
- **3 vejce**
- **1 lžíce kypřicího prášku**
- **1/4 hrnku kakaa**

Krém:

- **1 hrnek BEWITELLA**
- **1/2 hrnku kokosového krému**
- **2 lžíce javorového sirupu**

Postup:

- 1. Upečte dva korpusy (180°C, 25 min)**
- 2. Smíchejte krém**

3. Prošlehejte BEWITTELLU s kokosovým krémem

4. Vrstvěte: korpus - krém - korpus

5. Potřete zbytkem krému

6. Ozdobte ovocem nebo ořechy

Narozeninový dort z lásky! 🍰

👉 10. BEWITELLA Croissanty (Plněné)

Použijte:

- Hotové listové těsto (celozrnné)
- BEWITELLA
- Volitelně: banán, jahody

Postup:

- 1. Rozložte těsto, nakrájejte na trojúhelníky**
- 2. Natřete BEWITELLOU**
- 3. Přidejte ovoce**
- 4. Zabalte do croissantů**
- 5. Pečte dle návodu na těstě**

Francouzská snídane doma! 🇫🇷

Tipy pro úspěšné pečení s BEWITELLOU:

Tip	Vysvětlení
---	---
 Teplota	BEWITELLA může zhnědnout rychleji - pečte na 175-180°C
 Vlhkost	BEWITELLA přidává vlhkost - můžete snížit olej/máslo o 25%
 Sladkost	BEWITELLA je sladká - snižte jiná sladidla o 1/3
 Čas	Recepty s BEWITELLOU mohou péct o 2-3 min déle
 Náhrada	BEWITELLA může nahradit až 50% másla/oleje v receptech



KAPITOLA 8: Recepty na domácí sladkosti 🍬

Vytvořte si zdravé domácí sladkosti s BEWITELLOU, které vás nebudou tížit!
Tyto recepty nepotřebují troubu a jsou připravené za minuty! ⚡

🍬 1. Domácí BEWITELLA Čokoláda

Ingredience:

- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/2 hrnku kakaového másla
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce javorového sirupu
- Špetka soli
- Volitelně: nasekané ořechy, sušené ovoce

Postup:

1. Rozpusťte kakaové máslo na vodní lázni
2. Vmíchejte BEWITELLU, kakao, sirup, sůl
3. Přidejte ořechy/ovoce
4. Nalijte do silikonových forem
5. Dejte do mrazáku na 1 hodinu

Výsledek: Luxusní domácí čokoláda! 🍫

Uchovávání: V lednici až 2 týdny

🌸 2. BEWITELLA Karamel (Vegan)

Ingredience:

- 1 hrnek BEWITELLA

- 1/4 hrnku kokosového oleje
- 3 lžíce javorového sirupu
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu
- Velká špetka mořské soli

Postup:

1. Smíchejte vše ve vysokém hrnci
2. Míchejte na středním plameni 5 minut
3. Směs zhoustne a zkaramelizuje
4. Nalijte do sklenice
5. Nechte vychladnout

Použití: Na zmrzlinu, do kávy, na jablka, přímo lžící! 😊

3. BEWITELLA Lízátka

Ingredience:

- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 2 lžíce kokosového oleje
- 1 lžíce kakaa
- Špetka soli
- Dřevěné špejle nebo lízátkové tyčinky

Postup:

- 1. Smíchejte BEWITTELLU, olej, kakao**
- 2. Nalijte do lízátkových forem**
- 3. Vložte tyčinky**
- 4. Mrazák na 2 hodiny**
- 5. Vyjměte a balte do papíru**

Pro děti i dospělé! 🔍

🍪 4. BEWITELLA Pralinky

Ingredience:

- 1/2 hrnku BEWITELLA**
- 1/4 hrnku nasekaných lískových ořechů**
- 2 lžíce kokosového oleje**
- Kakao na obalení**

Postup:

- 1. Smíchejte BEWITTELLU, ořechy, olej**
- 2. Dejte do lednice na 30 minut**
- 3. Vytvarujte kuličky**
- 4. Obalte v kakau**

5. Uchovávejte v lednici

Jako ze cukrárny! 🎁

5. BEWITELLA Zmrzlina (Banana Ice Cream)

Nejjednodušší recept ever:

Ingredience:

- 3 zmrazené banány
- 3 lžíce BEWITELLA
- 2 lžíce rostlinného mléka

Postup:

1. Rozmixujte zmrazené banány
2. Přidejte BEWITELLU a mléko
3. Mixujte do krému
4. Servírujte hned nebo přemrazte

2 minuty = domácí zmrzlina! 🍦

6. BEWITELLA Čokofondue

Ingredience:

- **1/2 hrnku BEWITELLA**
- **1/4 hrnku kokosového mléka**
- **1 lžíce kakaa**
- **Zahřejte na vodní lázni**

K dipování:

- **Jahody**
- **Banány**
- **Jablka**
- **Hrušky**
- **Marshmallows**
- **Biskvity**

Perfektní pro párty nebo rande! ❤️

🍪 7. BEWITELLA Sendviče

Ingredience:

- **Digestive sušenky (nebo domácí)**
- **BEWITELLA**
- **Volitelně: banán, marshmallow**

Postup:

- 1. Natřete sušenku BEWITELLOU**
- 2. Přidejte plátky banánu**
- 3. Přikryjte druhou sušenkou**
- 4. Volitelně zmrazte na 30 minut**

Sušenkový sen! 🍪

🥥 8. BEWITELLA Kokosové Kuličky

Ingredience:

- 1 hrnek kokosových vloček**
- 1/2 hrnku BEWITELLA**
- 2 lžíce medu**
- 1 lžíce kakaa**
- Extra kokos na obalení**

Postup:

- 1. Smíchejte vše kromě extra kokosu**
- 2. Vytvořte kuličky**
- 3. Obalte v kokosu**

4. Dejte do lednice na hodinu

Tropický ráj v jednom kousku! 🌴

🍰 9. BEWITELLA Parfait (Vrstvený Dezert)

Vrstvěte ve sklenicích:

Vrstva 1: Rozdrobené sušenky + BEWITELLA

Vrstva 2: Kokosový jogurt

Vrstva 3: Čerstvé ovoce

Vrstva 4: Granola

Vrstva 5: Opakujte!

Top: Šlehačka + BEWITELLA + oříšky

Instagram-worthy dezert! 📸

🍫 10. BEWITELLA Truffles (Lanýže)

Ingredience:

- 1 hrnek BEWITELLA
- 1/4 hrnku kakaa
- 2 lžíce kokosového oleje

- Špetka mořské soli

Obalení:

- Kakao
- Strouhaný kokos
- Nasekané ořechy
- Zlaté perly (luxus!)

Postup:

1. Smíchejte BEWITTELLU, 2 lžíce kakaa, olej
2. Dejte do lednice na 1 hodinu
3. Vytvarujte kuličky
4. Obalte v kakau nebo jiných posypech
5. Uchovávejte v lednici

Dárkové balení = perfektní dárek! 📺

👉 11. Banánové BEWITELLA Lodičky

Ingredience:

- 2 banány (půlené podélně)
- 4 lžíce BEWITELLA

- Posyp: nasekané ořechy, kokos, granola

Postup:

1. Rozpulte banány
2. Natřete BEWITELLOU
3. Posypte podle chuti
4. Volitelně zmrazte a jezte jako zmrzlinu!

Zdravá sladkost za 3 minuty! ⚡

12. BEWITELLA Milkshake

Ingredience:

- 2 hrnky rostlinného mléka
- 2 zmrazené banány
- 3 lžíce BEWITELLA
- Hrst ledu
- Šlehačka na top

Rozmixujte a užívejte si! 

13. BEWITELLA Pudink

Ingredience:

- 2 hrnky kokosového mléka
- 3 lžíce kukuřičného škrobu
- 3 lžíce BEWITELLA
- 2 lžíce kakaa
- Špetka soli
- 1 lžička vanilky

Postup:

1. Smíchejte vše v hrnci
2. Vařte za stálého míchání do zhoustnutí
3. Nalijte do misek
4. Dejte do lednice na 2 hodiny
5. Ozdobte šlehačkou a BEWITELLOU

Klasika v novém kabátě! 🍮

🍮 14. BEWITELLA Protein Balls

Pro sportovce:

Ingredience:

- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/2 hrnku proteinového prášku (vanilka/čokoláda)
- 1/4 hrnku ovesných vloček
- 2 lžíce chia semínek
- 2 lžíce medu

Postup:

1. Smíchejte vše
2. Vytvarujte kuličky
3. Uchovávejte v lednici

Pre/post workout perfektní! 💪

15. BEWITELLA Tiramisu (Vegan)

Ingredience:

Krém:

- 1 hrnek kešu ořechů (namočených)
- 1/2 hrnku BEWITELLA
- 1/4 hrnku kokosového mléka
- 2 lžíce javorového sirupu

Vrstvení:

- Vegánské piškoty
- Silná káva (vychlazená)
- Kakao na posyp

Postup:

1. Rozmixujte krém do hladka
2. Namočte piškoty v kávě
3. Vrstvěte: piškoty - krém - piškoty - krém
4. Posypte kakaem
5. Dejte do lednice na 4 hodiny

******Italská klasika bez vejce a mascarpone! 🇮🇹

💡 **Tipy pro úspěch s domácími sladkostmi:**

Tip	Detail
❄️ Chlazení	Většina receptů vyžaduje chlazení - BEWITELLA ztuhne a drží tvar
🎨 Kreativita	Experimentujte s přísadami - ořechy, ovoce, koření
📦 Skladování	Uchovávejte v lednici ve vzduchotěsných nádobách
📁 Dárky	Domácí sladkosti jsou skvělé dárky pro blízké
🕒 Trvanlivost	Většina vydrží v lednici 1-2 týdny

[MÍSTO PRO ILUSTRACI 8: Různé domácí sladkosti s BEWITELLOU - čokoláda, truffles, kuličky]



KAPITOLA 9: Kreativní využití BEWITELLY v kuchyni 🔍

BEWITELLA je mnohem víc než pomazánka! Pojďme objevit **netradiční způsoby**, jak ji využít! 🍪

🍵 1. BEWITELLA Nápoje

A) BEWITELLA Latte 🍵

Ingredience:

1 šálek espresso nebo silné kávy

1 lžice BEWITELLA

200 ml napařeného rostlinného mléka

Kakao na posyp

Postup:

Rozmíchejte BEWITELLU v horké kávě

Přidejte napařené mléko

Posypte kakaem

Lepší než Starbucks! ★

B) BEWITELLA Hot Chocolate

Ingredience:

2 lžice BEWITELLA

1 lžice kakaa

250 ml horkého rostlinného mléka

Špetka skořice

Marshmallows nebo šlehačka

Zahřeje tělo i duši! ❤️

C) Ledová BEWITELLA Káva

Ingredience:

Vychlazená káva

2 lžíce BEWITELLA

Led

Rostlinné mléko

Karamel (BEWITELLA karamel z předchozí kapitoly!)

Letní osvěžení s kofeinovou kopancem! 🧊

2. BEWITELLA v Kuchařství (Ano, i slané!)

A) BEWITELLA Satay Omáčka

Ingredience:

3 lžíce BEWITELLA

2 lžíce sójové omáčky

1 lžíce limetková šťáva

1 stroužek česneku

Chilli podle chuti

Voda na řádnutí

Použití: K grilovanému kuřeti, tofu, zelenině

Asijská fúze! 🍜

B) BEWITELLA Salátový Dressing

Ingredience:

2 lžíce BEWITELLA

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce jablečného octa

1 lžíce medu

Špetka soli a pepře

Na: Salát s grilovaným kuřetem a mandlemi

C) BEWITELLA BBQ Glaze

Ingredience:

1/4 hrnku BEWITELLA

2 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce jablečného octa

1 lžíce medu

Špetka uzené papriky

Použití: Na žebra, kuřecí křídla, burger patties

Sladko-pikantní dokonalost! 🍷

3. BEWITELLA jako Zahušťovadlo

BEWITELLA skvěle zahustí:

Smoothie - přidejte lžíci pro krémovost

Polévky - např. dýňová s BEWITELLOU

Omáčky - místo mouky nebo škrobu

Krémy - do dezertů

4. BEWITELLA s Rýží a Quinoa

Čokoládová Quinoa Bowl

Ingredience:

1 hrnek uvařené quinoa

2 lžíce BEWITELLA

1 banán

Mandlové mléko

Ovoce, ořechy

Proteinem nabitá snídane! 💪

5. BEWITELLA Mariná da

Pro Tofu nebo Tempeh:

Ingredience:

3 lžíce BEWITELLA

2 lžíce sójové omáčky

1 lžíce sezamového oleje

Zázvor, česnek

Marinujte přes noc, grilujte!

6. BEWITELLA Pizza (Dezertní!)

Základ:

Pizza těsto (můžete koupit hotové)

Náplň:

BEWITELLA jako "omáčka"

Plátky banánu

Nasekané lískové ořechy

Strouhaná čokoláda

Posypte skořicí

Pečte na 200°C 12 minut!

Sladká pizza večere! 🍷

7. BEWITELLA Sushi (Dezertní Rolky)

Ingredience:

Tortilla (celozrnná)

BEWITELLA

Banán

Jahody

Granola

Postup:

Natřete tortillu BEWITELLOU

Položte ovoce a granolu na kraj

Zarolujte jako sushi

Nakrájejte na kolečka

Děti to milují! 🍷

 8. BEWITELLA Compound Butter

Smíchejte:

100g změkklého másla (nebo vegan alternativy)

2 lžíce BEWITELLA

Špetka mořské soli

Použití:

Na teplé palačinky

Na pečené brambory (sladko-slané!)

Topení na grilovaných hruškách

 9. BEWITELLA Popcorn

Postup:

Uvařte popcorn

Rozpusťte 2 lžíce BEWITELLY

Přelijte popcorn

Promíchejte

Posypte mořskou solí

Sladko-slaná addictivní svačina! 🏰

🏰 10. BEWITELLA Pretzels

Preclíky namočené v BEWITELLE = match made in heaven!

Slané + sladké

Křupavé + krémové

Perfektní combo! 🍷

📊 Netradiční využití BEWITELLY:

Kategorie	Využití	Překvapivost (1-10)
Nápoje	Latte, hot chocolate, smoothies	7/10
Slané jídlo	Satay omáčka, BBQ glaze, dressing	10/10
Snídaně	Quinoa bowl, kaše, palačinky	5/10
Dezerty	Pizza, sushi rolky, fondue	9/10
Svačiny	Popcorn, pretzels, rice cakes	8/10

💡 Experimentujte!

BEWITELLA je jako umělecké plátno - můžete s ní kreativně pracovat! Nebojte se zkoušet nové kombinace!



Inspirace:

🌶️ Přidejte chilli pro pikantnost

- 🍊 Smíchejte s pomerančovou kůrou
- 🍷 Kombinujte se slaným (šok pro chuťové pohárky!)
- 🌿 Přidejte čerstvé bylinky (máta, bazalka)
- ☕ Vmíchejte do kávy nebo čaje

KAPITOLA 10: Výhody uživatelského účtu BEWIT 🎁

Nakupujete pravidelně BEWITTELLU nebo jiné produkty BEWIT? Pak **musíte mít registrovaný účet!** Zde je proč! ❤️

Esenciální olej
Pomeranč červený RAW esenciální olej (15 ml)
V hodnotě **192 Kč**

k prvnímu nákupu
ZDARMA

Zaregistrujte se do zákaznického účtu a při svém prvním nákupu získáte tento jedinečný dárek.*

Registrací máte možnost získat také tyto výhody:

- Okamžitý přístup k produktům v **akci 1+1**
- **Slevy až 50 %** na vybrané produkty
- **Cashback 3 % a více** z vybraných produktů
- Aktuální **informace o slevách** a speciálních akcích
- Další výhody členství BEWIT Family

Registrujte se nyní
a užívejte si výhod!



Registrační formulář

E-mail

o.k@seznam.cz

Heslo

.....

Jméno

Příjmení

Jak jste se o BEWIT dozvěděli?

- ☐ Souhlasím se [zpracováním osobních údajů a podmínkami užívání služby](#) *
- ☐ Souhlasím se zpracováním osobních údajů pro marketingové účely

Vytvořit účet >



🚀 Jak se zaregistrovat? Super jednoduché!

KROK ZA KROKEM:

KROK 1: Navštivte BEWIT.LOVE

Klikněte na "ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA" ikonku na webu vlevo.

KROK 2: Vyplňte základní údaje

Jméno a příjmení

E-mailová adresa

Telefonní číslo

Vytvořte si heslo

KROK 3: Potvrďte e-mail

Zkontrolujte inbox

Klikněte na potvrzovací odkaz

KROK 4: Dokončete profil

Dodací adresa

Preference komunikace

Volitelně: foto, bio

KROK 5: HOTOVO!

Můžete nakupovat, využívat slevové akce!

Začněte sbírat body!

 Celý proces trvá max. 3 MINUTY!

 Je registrace opravdu ZDARMA?

ANO! 100% ZDARMA! 

Co platíte	Cena
Registrace	0 Kč
Měsíční poplatek	0 Kč
Roční poplatek	0 Kč
Minimální nákup	0 Kč (žádný!)
Jakékoliv závazky	0 Kč
CELKEM	0 Kč NAVŽDY!

Žádné háčky, žádné poplatky, žádné závazky! 🎉

🔒 Je to bezpečné?

ANO! BEWIT chrání vaše data: 🛡️

- ✅ SSL šifrování
- ✅ GDPR compliance
- ✅ Zabezpečené platby
- ✅ Ochrana osobních údajů
- ✅ Žádný spam (jen co chcete dostávat)

📊 Srovnání: S účtem vs. Bez účtu

Benefit	Bez účtu	S účtem
Cena produktů	Plná cena	❤️ Slevové akce 10-50%
Věrnostní body	✗	✅ Ano
Exkluzivní akce	✗	✅ Ano
Vzdělávací obsah	✗	✅ Zdarma
Komunita	✗	✅ BEWIT Family
Historie nákupů	✗	✅ Přehledná
Rychlé objednávky	✗	✅ 1-click
Možnost přivýdělku	✗	✅ Affiliate
Prioritní podpora	✗	✅ Ano
Narozeninové dárky	✗	✅ Ano

KAŽDÉMU, kdo:

❤️ Miluje produkty BEWIT

💰 Chce ušetřit při nákupu

🌱 Zajímá se o zdravý životní styl

👥 Chce být součástí komunity

💡 Hledá inspiraci a vzdělání

💰 Zvažuje přivýdělek (více v další kapitole!)

⚡ Speciální STARTOVACÍ BONUS:

Když se zaregistrujete HNED:

📁 Uvítací dárek k první objednávce

📖 E-book "Začínáme s BEWIT" zdarma

🎓 Přístup k úvodnímu kurzu

Tato nabídka je časově omezená! ⌚

☎️ **Potřebujete pomoc s registrací?**

Kontaktujte tým BEWIT:

✉️ E-mail: podpora@bewit.love

📞 Telefon: [uvedeno na webu]

💬 Live chat na webu

👥 Skupina na Facebooku

Někdo vám vždy pomůže! 😊

✅ **Checklist: Proč se zaregistrovat DNES:**

✅ Je to ZDARMA

✅ Trvá to 3 minuty

✅ Okamžitě ušetříte 10-30%

✅ Dostanete startovací bonus

✅ Získáte přístup k exkluzivnímu obsahu

✅ Stanete se součástí BEWIT Family

✅ Můžete začít přivydělávat

Na co čekáte? 🚀



AFFILIATE MARKETING

KAPITOLA 11: Jak si přivydělat s BEWIT 💰

Toto je kapitola, na kterou jste čekali! Zjistěte, jak můžete **vydělávat peníze** sdílením produktů, které milujete
- **BEZ** jakékoliv investice! 🎉

🌟 BEWIT AFFILIATE PROGRAM - Co to je?

Představte si:

Doporučíte kamarádce BEWITTELLU

Ona si ji koupí

VY dostanete provizi! 💰

To je affiliate marketing!

Nejllepší:

- ✓ Bez vstupních nákladů
- ✓ Bez měsíčních poplatků
- ✓ Bez povinností
- ✓ Bez rizika
- ✓ Práce odkudkoliv
- ✓ Vlastní tempo

? Často kladené otázky (FAQ):

Q: Musím něco nakoupit, abych začal/a? 🛒 A: NE! Můžete začít s 0 Kč investicí. (Doporučujeme ale produkty vyzkoušet pro autenticitu.)

Q: Musím mít tisíce followerů? 👤 A: NE! Začít můžete s malým publikem. Kvalita > kvantita.

Q: Potřebuji zkušenosti s prodejem? 📁 A: NE! BEWIT poskytuje školení a podporu.

Q: Kolik času to zabere? ⌚ A: Vy rozhodujete! Od 1 hodiny týdně po full-time.

Q: Mohu sdílet offline (osobně)? 🗣️ A: ANO! Osobní doporučení funguje skvěle!

Q: Co když nemám sociální síť? 📱 A: Můžete využít blog, e-mail, osobní setkání.

Q: Jsou nějaké skryté poplatky? 💰 A: NE! 100% transparentní, žádné poplatky.

Q: Můžu sdílet i jiné produkty než BEWITTELLU? 🌿 A: ANO! Celý katalog BEWIT (esenciální oleje, kosmetika, doplňky stravy).

Q: Co když se mi to nebude dařit? 😞 A: Žádný risk! Můžete kdykoliv přestat, nic neztratíte.

Q: Mohu to kombinovat s jiným zaměstnáním? 📁 A: ANO! Většina affiliates to dělá vedle práce.

✓ Jste připraveni začít?

Checklist pro start:

- ✓ Zaregistrovat se
- ✓ Vyzkoušet BEWITTELLU a další produkty
- ✓ Vytvořit si obsah (fotky, videa, texty)
- ✓ Sdílet svůj affiliate odkaz
- ✓ Sledovat výsledky v dashboardu
- ✓ Učit se a optimalizovat
- ✓ Vybrat si první provize! 💰

Začněte DNES a využijte všech výhod! 🚀



KAPITOLA 12: Závěr - Vaše cesta ke zdravým sladkostem a

prosperitě

Gratulujeme! 🎉 Právě jste dokončili **kompletní průvodce světem BEWITELLA Hazelnut Classic BIO!**

Co jste se naučili:

O BEWITELLE:

- ✅ 45% BIO lískových ořechů (3x více než běžné pomazánky!)
- ✅ Přírodní sladidlo z datlí místo rafinovaného cukru
- ✅ Kokosové mléko místo palmového oleje
- ✅ RAW kakao plné antioxidantů
- ✅ ŽÁDNÉ E-kódy, emulgátory ani aroma
- ✅ 100% vegan a BIO certifikováno

Zdravotní benefity:

- 💪 Kvalitní rostlinné bílkoviny pro svaly
- 🧠 Omega-3 a vitamin E pro mozek
- ❤️ Zdravé tuky pro srdce
- 📱 Dlouhodobá energie bez glukózových špiček
- 😊 Kakao pro dobrou náladu
- 🛡️ Antioxidanty proti stárnutí

Kreativní využití:

- 🍞 Na snídani (toasty, palačinky, kaše)
- 🍪 Při pečení (cookies, brownies, muffiny)
- 🍫 Domácí sladkosti (čokoláda, truffles, zmrzlina)
- ☕ V nápojích (latte, smoothies, milkshakes)
- 🥗 I ve slané kuchyni! (omáčka, dressing)

BEWIT účet:

 Slevy až 30%

 Věrnostní body a dárky

 Přístup ke vzdělávacímu obsahu

 Komunita BEWIT Family

 Vše ZDARMA bez závazků

Affiliate příležitost:

 Provize až 30% z každého prodeje

 Bez vstupních nákladů

 Vlastní tempo práce

 Z pohodlí domova

 Potenciál 2000-60000 Kč měsíčně

Vaše další kroky:

KROK 1: Vyzkoušejte BEWITTELLU 

Navštivte

<https://bewit.love/produkt/bio-bewitella-hazelnut?i=MiroslavTumpach>

Objednejte si BEWITELLA Hazelnut Classic BIO (320g)

Vyzkoušejte recepty z tohoto e-booku

Zhodnoťte, jak se cítíte po přechodu na zdravější alternativu

Očekávaný efekt: Během 2-4 týdnů pocítíte více energie a stabilnější náladu! ✨

KROK 2: Zaregistrujte se jako člen 

Vytvořte si ZDARMA účet na <https://bewit.love/produkt/bio-bewitella-hazelnut?i=MiroslavTumpach>

Začněte sbírat věrnostní body

Připojte se do BEWIT Family skupiny

KROK 3: Zvažte affiliate program

Pokud vás produkty nadchly, staňte se affiliate

Sdílejte své zkušenosti s přáteli a na sociálních sítích

Vydělávejte provize z každého nákupu

Budujte si pasivní příjem

Potenciál: Od pár tisíc po desítky tisíc měsíčně! 

Proč je BEWITELLA víc než jen pomazánka?

BEWITELLA není jen potravina. Je to:

FILOSOFIE ZDRAVÍ:

Důkaz, že zdravé může být chutné

Respekt k přírodě a tělu

Kvalita před kvantitou

LÁSKA K SOBĚ:

Investice do svého zdraví

Péče o tělo i duši

Potěšení bez výčitek

ZODPOVĚDNOST:

BIO zemědělství bez pesticidů

Žádný palmový olej (ochrana pralesů)

Skleněný obal (zero waste)

Fair trade a etika

KOMUNITA:

Sdílení hodnot s tisíci lidmi

Vzájemná podpora

Inspirace a motivace

Co můžete očekávat:

PO 1 TÝDNU:

- ✓ Objevíte nové oblíbené recepty
- ✓ Pocítíte rozdíl v energii
- ✓ Zjistíte, že zdravé může být výborné

PO 1 MĚSÍCI:

- ✓ Stabilnější hladina energie během dne
- ✓ Méně chutí na nezdravé sladkosti
- ✓ Lepší nálada (díky kakau!)
- ✓ Možná i pár ušetřených kilo (zdravější volby)

PO 3 MĚSÍCÍCH:

- ✓ BEWITELLA je součástí vašeho života
- ✓ Inspirujete ostatní ve svém okolí
- ✓ Možná už vyděláváte jako affiliate
- ✓ Jste součástí BEWIT Family

PO 1 ROCE:

- ✓ Transformovali jste svůj vztah ke sladkostem
- ✓ Ušetřili jste tisíce Kč (člen) nebo vyděláte (affiliate)
- ✓ Ovlivnili jste zdraví celé rodiny
- ✓ Jste vzorem pro ostatní

Závěrečné slovo:

Každý den děláme desítky malých rozhodnutí o tom, co jíme. **Každé z těchto rozhodnutí** je příležitostí investovat do svého zdraví... nebo ho zanedbat.

Volba mezi **běžnou supermarketovou pomazánkou** a **BEWITELLOU BIO** není jen o chuti. Je to volba mezi:

Rafinovaným cukrem vs. přírodní sladkostí

Palmovým olejem vs. kokosovým krémem

13% ořechů vs. 45% ořechů

Chemickými přísadami vs. čistotou přírody

Podporou velkých korporací vs. českou rodinnou firmou

BEWITELLA je důkaz, že:

Sladkosti nemusí být hříchem

Zdravé může být neskutečně chutné

Můžete mít obojí - potěšení i zdraví

Malé změny mají velký dopad

🌟 Vizualizace vašeho úspěchu:

Představte si sebe za rok:

☀️ **Každé ráno** si vychutnáváte BEWITELLA palačinky nebo toast, víte, že začínáte den zdravě.

💪 **Máte více energie**, protože vaše tělo dostává kvalitní živiny, ne prázdné kalorie.

😊 **Cítíte se skvěle**, protože jste provedli pozitivní změnu ve svém životě.

👨👩👧👦 **Vaše rodina** je inspirována vaším příkladem a také přešla na zdravější stravování.

💰 **Možná si přivyděláváte** jako BEWIT affiliate, což vám umožňuje dopřát si více.

🌍 **Přispíváte k lepšímu světu** - bez palmového oleje, s podporou BIO zemědělství.

👥 **Jste součástí komunity** lidí, kteří sdílejí vaše hodnoty.

To vše začalo jedním jednoduchým rozhodnutím: Vyzkoušet BEWITELLU. ❤️

❤️ Děkujeme!

Děkujeme, že jste věnovali čas čtení tohoto e-booku! Doufáme, že vás inspiroval k **zdravějšímu životnímu stylu** a ukázal vám, že **sladkosti mohou být součástí zdravé stravy**.

Pamatujte:

🌿 Příroda je nejlepší lékárna

♥ Investice do zdraví se vždy vrátí

😊 Život je krátký na špatné jídlo

👊 Společně jsme silnější

🌈 Vaše cesta začíná TEĎ!

Neodkládejte to na zítra. Začněte **DNES**:

📱 Otevřete prohlížeč

🌐 Navštivte bewit.love

🛒 Objednejte BEWITELLA Hazelnut Classic BIO

👤 Zaregistrujte se jako člen

💡 Zvažte affiliate program

Vaše budoucí já vám bude děkovat! 🙏

🌟 Poslední myšlenka:

"Změna začíná prvním krokem. Zdraví začíná první zdravou volbou. Prosperita začíná prvním rozhodnutím. Tento e-book vám ukázal cestu. Teď je na vás, abyste po ní vyrazili."

S láskou k vašemu zdraví a štěstí,

Tým BEWIT ♥🌿

🚀 PŘIPRAVENI ZMĚNIT SVŮJ ŽIVOT?

👉 NAVŠTIVTE <https://bewit.love/produkt/bio-bewitella-hazelnut?i=MiroslavTumpach> JEŠTĚ DNES! ➡

📖 PŘÍLOHY:

Příloha A: Rychlý referenční průvodce

Potřebuji...	Použijte BEWITTELLU...
Rychlá snídane	Na toast s banánem
Energii před tréninkem	Lžíci s jablkem
Zdravý dezert	Jahody dipované v BEWITELLE
Sladkou mlsoť	Domáci truffles (recept v kap. 8)
Impresivní dort	BEWITELLA brownies (kap. 7)
Teplý nápoj	BEWITELLA hot chocolate (kap. 9)



🌿 Zdraví, chuť a prosperita začínají u BEWIT! 🌿

KONEC E-BOOKU

UPOZORNĚNÍ A PRÁVNÍ OMEZENÍ (PRÁVNÍ DISCLAIMER) Tento dokument („Materiál“) není oficiálním dokumentem společnosti BEWIT Natural Medicine s.r.o. („BEWIT“). Nevznikl na její objednávku ani nepředstavuje vyjádření jejích odborných, obchodních či marketingových stanovisek. BEWIT není autorem, poskytovatelem, editorem ani kontrolorem tohoto Materiálu a neodpovídá za jeho obsah, interpretaci ani užití. Materiál má výhradně informativní, studijní a edukativní charakter. Informace v něm obsažené nesmí být považovány za zdravotní službu, zdravotní doporučení, lékařskou radu, diagnostiku, léčbu, prevenci, terapeutický postup ani jiný zásah do zdraví. Nejedná se o zdravotnický prostředek, odborný návod, klinické doporučení ani o podklad pro rozhodování o zdravotním stavu osoby. Uvedené informace nebyly ověřeny ani posouzeny žádným státním, regulačním či odborným orgánem, včetně SÚKL, EFSA, FDA nebo obdobných institucí. Materiál nesplňuje legislativní náležitosti zdravotních ani výživových tvrzení dle platných právních předpisů Evropské unie a není určen k jejich naplňování, obcházení ani nahrazování. Používání esenciálních olejů, aromaterapeutických směsí a jiných látek uvedených v tomto Materiálu je zcela na odpovědnosti čtenáře. Autor Materiálu ani BEWIT nenesou odpovědnost za jakékoli přímé či nepřímé újmy, škody, zdravotní komplikace, nesprávné použití látek, nevhodnou interpretaci informací ani za následky rozhodnutí čtenáře učiněná na základě tohoto Materiálu. Materiál není určen k tomu, aby sloužil jako podklad pro ukončení, změnu či nahrazení lékařské péče, posuzování zdravotního stavu, samoléčbu, úpravy medikace, terapeutické intervence, jakékoliv zdravotní rozhodování, nebo používání produktů způsobem odporujícím jejich oficiálnímu určení či návodu k použití.