



SLADKÁ PRAVDA O VAŠÍ KÁVĚ



Objevte přírodní sladkost Bewit Třtinové šťávy BIO (Panela, Rapadura)

<https://bewit.love/produkt/bio-susena-trtinova-stava-panela-rapadura?i=MiroslavTumpach>

ÚVOD: Sladkost, která vás nenechá na holičkách

Co kdyby existovalo sladidlo, které nejen že dokonale osladí vaši kávu, ale zároveň vašemu tělu dodá cenné minerály, vitamíny a živiny? Něco, co neškodí vašemu zdraví, ale naopak ho podporuje?

Tohle není science fiction – to je realita s Bewit Třtinovou šťávou BIO!

Zapomeňte na bílý rafinovaný cukr, který vás jen vykrádá o energii. Zapomeňte na umělá sladidla plná chemikálií. Přivítejte **přírodní, nerafinovanou sladkost**, která chutnala našim předkům dávno před tím, než chemické továrny začaly vyrábět bílý prášek bez živin.

Tento e-book vám odhalí, proč je **Panela (Rapadura)** od Bewit tou nejlepší volbou pro vaši kávu i celou vaši kuchyni.



KAPITOLA 1: Co je to vlastně Panela (Rapadura)?

🌿 Příběh nerafinované třtinové šťávy

Panela (známá také jako **Rapadura**, Piloncillo nebo Jaggery) je **100% přírodní nerafinované třtinové cukrové sladidlo**. Na rozdíl od běžného cukru prochází minimálním zpracováním:

Čerstvá cukrová třtina se lisuje

Šťáva se jemně zahřívá a zahušťuje

Žádné rafinování, žádné bělení, žádné chemikálie

Sušení na jemný zlatavý prášek

Výsledek? Všechny vitamíny, minerály a živiny z cukrové třtiny zůstávají zachované!

🌟 Co dělá Bewit Třtinovou šťávu výjimečnou?

🌿 **100% BIO kvalita** – certifikovaná ekologická produkce

- 🚫 **Žádné rafinování** – zachované všechny živiny
- 🎨 **Nádherná zlatavá barva** – přírodní karamelový odstín
- 🍯 **Bohatá chuť** – jemně karamelová s tóny melasy
- 💎 **Jemná konzistence** – krásně se rozpouští
- 📦 **Praktické balení** – 300 g nebo 1 kg



KAPITOLA 2: Třtinová šťáva vs. Bílý rafinovaný cukr

⚡ Srovnání, které vás šokuje

Kritérium	 Bewit Třtinová šťáva BIO	 Bílý rafinovaný cukr
Zpracování	✓ Minimální, zachovává živiny	✗ Vysoce rafinované, chemicky bělené
Živiny	✓ Vitamíny B, C, minerály	✗ Žádné živiny – "prázdné kalorie"
Minerály	✓ Vápník, železo, hořčík, fosfor, zinek, chrom, kobalt	✗ Téměř žádné
Glykemický index	✓ Nižší (55-65) – pomalejší uvolňování	✗ Vysoký (65-70) – rychlý skok cukru v krvi
Energetická hladina	✓ Stabilní, dlouhodobá energie	✗ Rychlý vzestup a pád = únava
Chuť	✓ Bohatá, karamelová, komplexní	— Jednoduchá, jen sladká
Barva	✓ Přírodní zlatavá	 Umělá bílá (chemicky bělená)
Účinek na tělo	✓ Poskytuje živiny, podporuje metabolismus	✗ Vykrádá tělo o vitamíny B, způsobuje zánět
Pro trávení	✓ Snáze stravitelné	✗ Zatěžuje organismus
Ekologie	✓ Šetrná výroba, BIO	✗ Chemicky náročná výroba

💔 Pravda o bílém cukru, kterou vám nikdo neřekne

1. Prázdné kalorie bez živin

Bílý cukr je 99,9% sacharóza – čistá sladkost bez jediné živiny

Tělo musí použít vlastní zásoby vitaminů B na jeho zpracování

Výsledek: **vyčerpání organismu**

2. Rychlý vzestup a pád energie

Vysoký glykemický index = rychlý skok glukózy v krvi

Následuje pád energie = chuť na další cukr

Začarovaný kruh závislosti

3. Kyselý účinek na organismus

Bílý cukr okyseluje tělo

Podporuje zánět, oslabuje imunitu

Narušuje střevní mikroflóru

4. Chemické zpracování

Bělení chemikáliemi

Použití síry, fosfátů, hydroxidu vápenatého

Stopy těchto látek mohou zůstat v produktu

5. Negativní dopady na zdraví

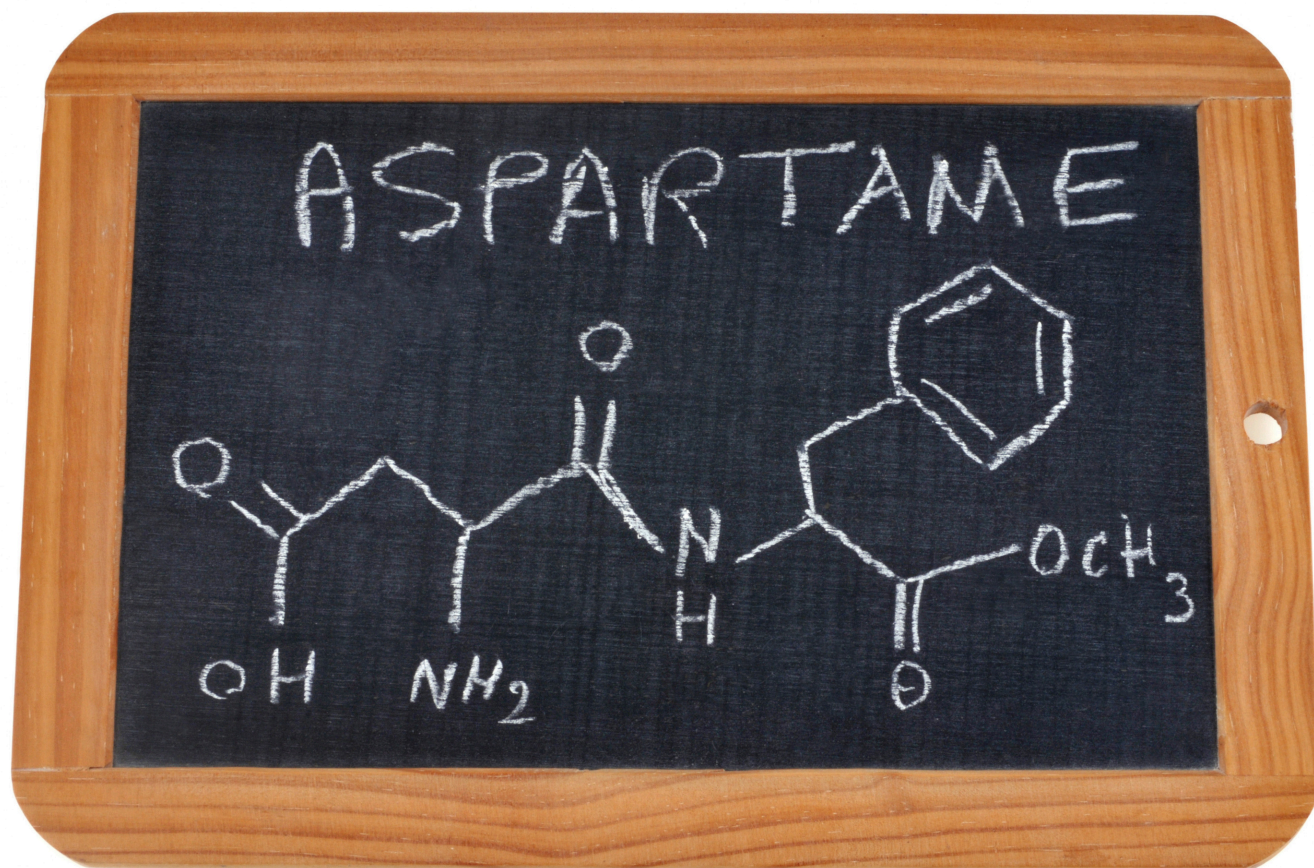
Podporuje karies

Přispívá k obezitě

Zvyšuje riziko diabetu 2. typu

Poškozuje játra (podobně jako alkohol)

Urychluje stárnutí (glykace kolagenu)



KAPITOLA 3: Třtinová šťáva vs. Umělá sladidla

 Chemie vs. Příroda

Kritérium	 Bewit Třtinová šťáva	 Umělá sladidla
Původ	✓ 100% přírodní z třtiny	✗ Synteticky vyrobené v laboratoři
Složení	✓ Jednoduchý přírodní produkt	✗ Aspartam, sukralóza, acesulfam K, sacharin...
Bezpečnost	✓ Staletí používání	⚠ Kontroverzní studie, vedlejší účinky
Chuť	✓ Přirozená, příjemná	✗ Často s kovovou pachutí
Metabolismus	✓ Přirozeně zpracováno tělem	⚠ Tělo neumí plně rozpoznat, matoucí signály
Hormony a hlad	✓ Přirozená odpověď na sladkost	✗ Může zvyšovat chuť na sladké
Tepelná stabilita	✓ Ideální na vaření a pečení	⚠ Některá se rozkládají při zahřátí
Střevní mikroflóra	✓ Nepoškozuje	✗ Některá poškozují prospěšné bakterie
Dlouhodobé účinky	✓ Známé, bezpečné	⚠ Nedostatečně prozkoumané

⚠ Skrytá rizika umělých sladidel

1. Aspartam (E951)

Rozpadá se na methanol a formaldehydu

Kontroverze ohledně neurologických účinků

Zákaz v některých zemích pro děti

2. Sukralóza (E955)

Chlorovaný cukr

Studie ukazují možné poškození střevní mikroflóry

Při zahřátí může vytvářet toxické látky

3. Acesulfam K (E950)

Zůstává v těle nezměněn

Kontroverzní studie na zvířatech

4. Sacharin (E954)

Nejstarší umělé sladidlo

Kovová pachuť

Varování před možnými karcinogenními účinky

5. Obecné problémy umělých sladidel:

🧠 Matou mozek – tělo očekává energii, nedostane ji

🍰 Zvyšují chuť na sladké – paradoxně vedou k většímu příjmu kalorií

🦠 Narušují střevní mikrobiom

🥰 "Zdravé" zfalšování – člověk si myslí, že jí zdravě

⚖️ Nevedou k hubnutí – studie to nepotvrzují



KAPITOLA 4: Zdravotní benefity Bewit Třtinové šťávy

🍯 Co vám dává nerafinovaná třtinová šťáva?

1. Bohatství minerálů

Železo – 11× více než v bílém cukru

Důležité pro tvorbu krve

Prevence anémie

Více energie a vitality

Vápník – silné kosti a zuby

Podpora kostní hustoty

Prevence osteoporózy

Důležitý pro nervový systém

Hořčík – minerál vitality

Snižuje únavu

Podporuje svalovou funkci

Pomáhá při stresu

Fosfor – pro mozek a kosti

Podpora kognitivních funkcí

Důležitý pro energetický metabolismus

Zinek – imunita a krása

Posiluje imunitní systém

Podporuje zdraví kůže a vlasů

Důležitý pro hojení ran

Chrom – regulace cukru v krvi

Pomáhá udržet stabilní hladinu glukózy

Snižuje chuť na sladké

Kobalt – součást vitamínu B12

Důležitý pro tvorbu krve

Podporuje nervový systém

2. Vitamíny skupiny B

B1 (Thiamin) – energetický metabolismus

B2 (Riboflavin) – antioxidant, zdravá kůže

B3 (Niacin) – srdce a nervový systém

B5 (Kyselina pantothenová) – produkce energie

B6 (Pyridoxin) – metabolismus bílkovin

B9 (Kyselina listová) – tvorba DNA, důležitá pro těhotné

3. Vitamin C

Antioxidant

Podporuje imunitu

Pomáhá vstřebávání železa

4. Antioxidanty

Polyfenoly z cukrové třtiny

Ochrana před volnými radikály

Zpomalení stárnutí

5. Nižší glykemický index

Pomalejší uvolňování glukózy do krve

Stabilní energetická hladina

Méně chuti na další sladké

Lepší pro diabetiky (v rozumném množství)



KAPITOLA 5: Dokonalá káva s Bewit Třtinovou šťávou

☕ Jak na to?

Základní dávkování:

Slabě sladká káva: 1/2 - 1 lžička

Středně sladká: 1-2 lžičky

Více sladká: 2-3 lžičky

Tip: Třtinová šťáva má bohatší chuť než bílý cukr, často potřebujete méně!

☀️ Proč je Panela ideální do kávy?

- ✅ **Karamelové tóny** dokonale ladí s kávou
- ✅ **Obohacuje chuť** – nepřebíjí, ale doplňuje
- ✅ **Rychlé rozpouštění** – žádné zrníčka na dně
- ✅ **Stabilní energie** – žádný energetický propad po hodině
- ✅ **Příjemná barva** – zlatavý nádech kávy
- ✅ **Bez chemické příchuti** – čistá chuť

☕ Kávové recepty s Třtinovou šťávou

1. Klasická sladká káva "upgraded"

Vaše oblíbená káva

1-2 lžičky Bewit Třtinové šťávy

Kapka Bewit esenciálního oleje Vanilka food (volitelně)

Mléko nebo rostlinná alternativa dle chuti

Prostě dokonalá každodenní káva s přírodní sladkostí!

2. Karamelové Cappuccino

1 espresso

2 lžičky Bewit Třtinové šťávy

150 ml napěněného mléka

Špetka mořské soli

Kakao na ozdobu

Karamelová lahůdka bez umělých příchutí!

3. Iced Coffee "Tropical Energy"

2 espressa (vychlazená)

3 lžičky Bewit Třtinové šťávy

200 ml kokosového mléka (Bewit prášek)

Led

Skořice

Osvěžující a sytící!

4. Panela Affogato

1 kopek vanilkové zmrzliny

1 horké espresso

1 lžička Bewit Třtinové šťávy vmíchaná do espressa

Pražené mandle

Italský dezert v novém kabátě!



KAPITOLA 6: Třtinová šťáva v kuchyni – univerzální talent

Kde všude můžete Bewit Třtinovou šťávu použít?

Pečení:

- ✓ Dorty, koláče, muffiny
- ✓ Sušenky a perníčky
- ✓ Brownies a blondies
- ✓ Chlebíčky a banánový chléb
- ✓ Palačinky a vafle

Tip: Nahradte 1:1 bílý cukr Panelou, výsledek bude šťavnatější a chuťově bohatší!

Nápoje:

- ✓ Čaje všech druhů
- ✓ Domácí limonády
- ✓ Smoothie a fresh džusy
- ✓ Horká čokoláda
- ✓ Chai latte, Matcha latte
- ✓ Koktejly (mojito, caipirinha)

Snídaně:

- ✓ Ovesné kaše a quinoa bowls
- ✓ Jogurty a chia pudinky
- ✓ Granola a müsli
- ✓ Palačinky a lívanečky

Omáčky a marinády:

- ✓ BBQ omáčka
- ✓ Teriyaki
- ✓ Marinády na maso
- ✓ Sladkokyselé omáčky

✓ Glazury

Dezerty:

✓ Čokoládové mousse

✓ Karamelové omáčky

✓ Pudinky a krémy

✓ Zmrzliny

✓ Panna cotta



KAPITOLA 7: Osvědčené recepty s Bewit Třtinovou šťávou

🍰 1. ZLATÉ PROTEINOVÉ PALAČINKY

Ingredience:

2 vejce

100 ml mléka (nebo rostlinného)

80 g hladké mouky

2 lžíce Bewit Třtinové šťávy

1 lžíce proteinového prášku (volitelně)

Špetka soli

1 lžička vanilkového extraktu

Máslo na smažení

Topping:

Čerstvé ovoce

Řecký jogurt

1 lžíce Bewit Třtinové šťávy

Postup:

Všechny ingredience prošlehejte

Nechte odpočinout 10 minut

Smažte na másle dozlatova

Podávejte s ovocem a jogurtem posypaným třtinovou šťávou

Proč to funguje: Třtinová šťáva dodá palačinkám nádhernou karamelovou chuť a zlatavou barvu!

2. CHEWY CHOCOLATE CHIP COOKIES

Ingredience (na 12 ks):

125 g másla (pokojové teploty)

150 g Bewit Třtinové šťávy

1 vejce

1 žloutek

200 g hladké mouky

1/2 lžičky jedlé sody

Špetka soli

150 g hořké čokolády (nasekaná)

1 lžička vanilkového extraktu

Postup:

Ušlehejte máslo s třtinovou šťávou do pěny

Přidejte vejce, žloutek a vanilku

Vmíchejte prosátou mouku, sodu a sůl

Přidejte čokoládu

Tvařte kuličky, pečte na 180°C 10-12 minut

Nechte vychladnout – budou měkké uvnitř!

Magie Panely: Cookies budou šťavnaté, měkké a s nádhernou karamelovou chutí!

3. LUXUSNÍ DOMÁCÍ KARAMELOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

200 g Bewit Třtinové šťávy

200 ml smetany ke šlehání

100 g másla

Špetka mořské soli

1 lžička vanilkového extraktu

Postup:

V hrnci rozpustíte máslo

Přidejte třtinovou šťávu, míchejte do rozpuštění

Přilijte smetanu, povařte 5 minut

Sundejte z plotny, přidejte vanilku a sůl

Nechte vychladnout

Použití: Na zmrzlinu, palačinky, do kávy, na jablečný koláč, prostě kamkoliv!

4. ENERGETICKÉ BROWNIE S KÁVOU

Ingredience:

200 g hořké čokolády

150 g másla

3 vejce

150 g Bewit Třtinové šťávy

100 g hladké mouky

30 g kakaa

2 lžíce silného espressa

Špetka soli

1 lžička vanilky

Postup:

Rozpusťte čokoládu s máslem

Přidejte vejce a třtinovou šťávu, ušlehejte

Vmíchejte mouku, kakao, espresso, sůl

Nalijte do formy (20×20 cm)

Pečte na 180°C 25-30 minut

Vnitřek nechte trochu tekutý!

Výsledek: Intenzivní, bohatá chuť s karamelovo-kávovými tóny!



5. HORKÝ KARAMELOVÝ NÁPOJ "PANELA LATTE"

Ingredience:

250 ml mléka (nebo kokosového)

3 lžíce Bewit Třtinové šťávy

1/2 lžičky skořice

1/4 lžičky vanilky

Špetka muškátového oříšku

Šlehačka na ozdobu

Postup:

Zahřejte mléko s třtinovou šťávou a kořením

Napěňte frother nebo šlehačem

Nalijte do hrnku

Ozdobte šlehačkou a skořicí

Když přidat espresso = Panela Caramel Latte!



6. PEČENÁ JABLKA S OŘECHY

Ingredience:

4 velká jablka

4 lžíce Bewit Třtinové šťávy

50 g sekané vlašské ořechy

2 lžíce másla

1 lžička skořice

Rozinky

Kapka Bewit esenciálního oleje Pomeranč food

Postup:

Vydlebejte jablka (ponechte dno)

Naplňte směsí třtinové šťávy, ořechů, rozinek a skořice

Na vrch položte kousek másla

Pečte na 180°C 30 minut

Podávejte s vanilkovou zmrzlinou

Podzimní klasika v novém kabátě!



7. ASIJSKÁ BBQ OMÁČKA

Ingredience:

4 lžíce Bewit Třtinové šťávy

3 lžíce sójové omáčky

2 lžíce rýžového octa

1 lžíce sezamového oleje

2 stroužky česneku

Kousek zázvoru

1 lžička chilli vloček

Sezamová semínka

Postup:

Všechny ingredience smíchejte v malém hrnci

Povařte 5 minut do zhoustnutí

Nechte vychladnout

Použití: Marinujte maso, tofu, grilovanou zeleninu!



8. BANÁNOVÝ CHLÉB "CARAMEL DREAM"

Ingredience:

3 přezrálé banány

2 vejce

150 g Bewit Třtinové šťávy

80 ml roztopené kokosového oleje

250 g celozrnné mouky

1 lžička prášku do pečiva

1/2 lžičky jedlé sody

Špetka soli

1 lžička skořice

100 g sekaných ořechů

Postup:

Rozmačkejte banány, přidejte vejce, olej a třtinovou šťávu

Vmíchejte suché ingredience

Přidejte ořechy

Nalijte do formy na chléb

Pečte na 180°C 50-60 minut

Tip: Testujte špejlí – měla by vyjít čistá!



KAPITOLA 8: Praktické tipy pro každodenní použití

 **Převodní tabulka: Bílý cukr → Třtinová šťáva**

Bílý cukr	Bewit Třtinová šťáva	Poznámka
100 g	100 g	Poměr 1:1
1 lžička	1 lžička	Stejná sladivost
1 lžíce	1 lžíce	Intenzivnější chuť

Tip při pečení: Panela obsahuje vlhkost, výsledky jsou šťavnatější. Můžete mírně snížit množství tekutin v receptu (o 10-15%).

💡 Profi tipy:

1. Skladování

Uchovávejte v suchu v uzavřené nádobě

Nemá tendenci se tvořit hrudky jako hnědý cukr

Vydrží měsíce i po otevření

2. Rozpouštění

V horké kávě/čaji se rozpouští okamžitě

Ve studeném roztoče trvá trochu déle – promíchejte důkladně

Do těsta vmíchejte přímo

3. Chuťové kombinace

Panela skvěle ladí s:

☕ Kávou a kakaem

🍫 Čokoládou (zejména hořkou)

🍏 Jablky a hruškami

🌰 Ořechy všech druhů

🌿 Koření: skořice, zázvor, kardamom, vanilka

🍊 Citrusovými plody

4. V nápojích

Do čaje přidejte špetku – krásně vynikne

V káva latte vytvoří "karamelové" cappuccino

Do smoothie pro přírodní sladkost

V domácích limonádách pro komplexnější chuť

5. Zdravé snižování

Postupně snižujte množství sladidla ve všech receptech

Vaše chuťové pohárky se adaptují za 2-3 týdny

Objevíte přirozené chutě potravin



KAPITOLA 9: Nejčastější otázky a odpovědi

? Je Panela vhodná pro diabetiky?

Ačkoliv má nižší glykemický index než bílý cukr, stále obsahuje sacharózu. Diabetici by měli konzultovat s lékařem a používat v rozumném množství. Výhodou je stabilnější hladina cukru v krvi oproti bílému cukru.

? Mohu s ní hubnout?

Panela není "dietní" produkt, má podobnou kalorickou hodnotu jako bílý cukr. NICMÉNĚ: poskytuje živiny, stabilnější energii a často potřebujete menší množství díky bohatší chuti.

? Je vhodná pro děti?

Ano! Je mnohem lepší volbou než bílý cukr nebo umělá sladidla. Dodává minerály a vitamíny, které děti potřebují. Samozřejmě v rozumném množství.

? Můžu ji použít při keto dietě?

Ne, Panela je sacharid a není kompatibilní s ketogenní dietou.

? Je lepší než med nebo javorový sirup?

Všechny přírodní sladidla mají své výhody. Panela má výhodu v minerálním složení a univerzálnosti použití. Med má antibakteriální účinky. Javorový sirup má antioxidanty. Vyberte si podle chuti a použití!

? Vydrží stejně dlouho jako bílý cukr?

Ano! Díky nízké vlhkosti vydrží měsíce i roky. Nekazí se, netvrdne.

? Kde se pěstuje třtina pro Bewit Panelu?

BIO certifikované plantáže, eticky a udržitelně.

? Má speciální chuť?

Ano – jemně karamelovou s tóny melasy. Není to jen "sladké", ale bohatá, komplexní chuť. Proto je tak oblíbená!



KAPITOLA 10: Proč si založit uživatelský účet u Bewit?

🎁 Exkluzivní výhody pro registrované uživatele

1. 💰 Finanční výhody

Věrnostní program

Sbírejte body za každý nákup

Body lze směnit za slevy na další objednávky

Čím více nakupujete, tím více šetříte

Exkluzivní slevy

Early bird slevy na novinky

Sezonní akce jen pro členy

Flash sales s výraznými slevami

Narozeninové překvapení

Speciální dárek k vašim narozeninám

2. 🚀 Praktické benefity

Rychlé objednávání

Uložené adresy a platební údaje

Jedno kliknutí a máte hotovo

Historie objednávek – víte, co jste kupovali

Osobní wishlist

Uložte si oblíbené produkty

Doporučte je přátelům

Dostávejte upozornění na slevy

Notifikace

Upozornění na nové produkty

Informace o akčních nabídkách

Sledování objednávek

Víte přesně, kde je váš balíček

SMS a e-mailové notifikace

Možnost změnit doručení

3. 📖 Vzdělávací obsah zdarma

Exkluzivní e-knihy

Návody na použití produktů

Webináře a workshopy

Živé přenosy s možností ptát se

Témata: aromaterapie, přírodní kosmetika, zdravá výživa

Certifikáty po absolvování

Osobní poradna

Zeptejte se odborníků Bewit

Doporučení na míru vašim potřebám

Rychlá odpověď do 24 hodin

4. 👥 **Komunitní benefity**

Privátní Facebook skupina

Tisíce lidí s podobnými zájmy

Sdílení receptů a zkušeností

Podpora a inspirace

Doporučovací program

Doporučte kamarádům a získajte slevu

Oni získají uvítací bonus

Win-win pro všechny!

5. 🧳 **Možnost podnikání**

Bewit Partner program

Přivýdělek z pohodlí domova

Prodávejte produkty, které milujete

Atraktivní provize a bonusy

Výhody partnera:

📊 Exkluzivní ceny jen pro partnery

🎓 Kompletní školení zdarma

💻 Vlastní online obchod zdarma

👗 Marketingové materiály připravené

🏆 Motivační program s odměnami

Kariérní růst:

Postupujte v úrovních

Získávejte vyšší provize

Týmové bonusy

6. 🌱 Ekologické benefity

Eco-friendly doručení

Kompenzace uhlíkové stopy

Minimalistické obaly bez zbytečností

Transparentní informace o původu surovin

BIO a Fair Trade certifikace

🚀 Jak se registrovat – krok za krokem

1. Navštivte <https://bewit.love/produkt/bio-susena-trtinova-stava-panela-rapadura?i=MiroslavTumpach>

2. Klikněte na IKONKU NA WEBU VLEVO "ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA"

3. Vyplňte základní údaje:

Jméno a příjmení

E-mail

Heslo

Telefonní číslo (volitelně)

4. Souhlaste s podmínkami

5. Aktivujte účet e-mailem

Přijde vám potvrzovací e-mail

Klikněte na odkaz

Hotovo!

6. Vyplňte profil (doporučeno):

Dodací adresa

Platební informace

Preference komunikace

7. Začněte nakupovat a sbírat benefity! 🎁

☀️ **Je to ZDARMA a BEZ ZÁVAZKŮ!**

- ✓ Žádné měsíční poplatky
- ✓ Žádné minimální objednávky
- ✓ Můžete se kdykoli odhlásit
- ✓ Vaše data jsou v bezpečí (GDPR)
- ✓ Okamžitý přístup ke slevám



ZÁVĚR: Váš nový začátek se sladkou přírodou

✨ **Co jste se dozvěděli:**

- ✓ **Bewit Třtinová šťáva BIO (Panela)** je 100% přírodní, nerafinované sladidlo plné živin
- ✓ Je **nesrovnatelně lepší než bílý cukr** – zachovává vitamíny, minerály, má nižší GI, dodává stabilní energii
- ✓ Je **mnohem zdravější než umělá sladidla** – žádné chemikálie, přirozené zpracování tělem, bezpečné dlouhodobě

- ✓ Má **nádhernou karamelovou chuť**, která obohacuje kávu i všechna jídla
- ✓ Je **univerzálně použitelná** – káva, pečení, vaření, nápoje, dezerty, omáčky
- ✓ Je **snadná na použití** – nahradí cukr 1:1, rychle se rozpouští
- ✓ Registrace u Bewit vám otevře svět výhod, slev a komunity

🌟 Vaše 3 kroky k lepšímu životu:

KROK 1: Rozhodněte se pro zdravější volbu Vyměňte bílý cukr a umělá sladidla za přírodní Bewit Třtinovou šťávu. Vaše tělo vám poděkuje!

KROK 2: Zaregistrujte se na <https://bewit.love/produkt/bio-susena-trtinova-stava-panela-rapadura?i=MiroslavTumpach> Získejte okamžitý přístup ke slevám, receptům a komunitě. Je to zdarma a zabere to 2 minuty.

KROK 3: Objednejte si Třtinovou šťávu BIO Začněte s balením 300 g nebo rovnou s výhodným 1 kg balením. Prvním šálkem kávy začíná vaše nová sladká cesta!

📣 Připojte se ke komunitě tisíců spokojených zákazníků!

🌍 Sladkost s příběhem

Každá lžička Bewit Třtinové šťávy v sobě nese příběh:

🌱 Sluneční paprsky na BIO plantážích

👨‍🌾 Poctivou práci farmářů

🏞️ Čistotu přírody

❤️ Lásku k tradiční výrobě

☀️ Péči o vaše zdraví

Není to jen sladidlo. Je to most mezi tradicí a moderním zdravým životním stylem.

🙏 **Děkujeme, že jste si přečetli tento e-book!**

Přejeme vám spoustu sladkých momentů s **Bewit Třtinovou šťávou BIO** a radost z vědomí, že děláte to nejlepší pro své tělo! 🍷🌿🌟

Ať vám každý šálek kávy připomíná, že zdraví a chuť mohou jít ruku v ruce!

Začněte ještě dnes. Vaše tělo si zaslouží tu nejlepší sladkost – přírodní, čistou, plnou živin.

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.