Produktinformation

Safran Elixier (100 ml)

Art-Nr.: B602 / GTIN: 9120093410034 / Marke: Avacos



19,00EUR / Stück

Grundpreis: 190,00EUR / 1 L

inkl. 19% USt. zzgl. 5,00EUR DHL Kunde 40-Versand

Lieferung **Mi. 25. Nov. - Do. 26. Nov. 2026**

Hergestellt nach alter übermittelter Rezeptur der Pflanzenkunde, aus Honigwein mit schonend gewonnenem kostbaren Safran-Extrakt, aus den Stempelfäden der Blüte der Crocus Sativus, enthält 2 % reines Safranal. Die bewährte traditionelle Rezeptur, seit Jahrhunderten in der indischen und arabischen Volksheilkunde sowie in den antiken Hochkulturen geschätzt.

Safran ist nicht nur das teuerste Gewürz, es enthält u. a. wertvolle Polysaccaride, Carotinoide, Zeaxanthin, Lycopin, Vitamin B2 und seine Blütenfadenstaubgefäße enthalten dazu das kostbare Safranal.

Honigwein ist ein hervorragendes natürliches Konservierungsmittel und wurde schon von den keltischen Völkern für seine positiven Wirkungen auf unseren Organismus gebraut. Der Honigwein unterstützt dazu den enthaltenen wirkungsvollen Safran-Pflanzenextrakt mit seinen Safranal-Vitalstoffen und mildert gleichzeitig den Geschmack der gesunden, doch leicht bitteren, Vitalstoffe ab.

- **Unterstützung bei überanstrengten Augen**
- **Unterstützt das seelische Gleichgewicht**

Produktinformation

- **Trägt bei, den Appetit auf Süßes zu verringern**
- **Glasflasche aus Violettglas**
- **Rein pflanzlich**
- **Frei von Farb- und Konservierungsstoffen**
- **Frei von Gluten, Laktose und Hefe**
- **Ohne Milchzucker oder Milcheiweiß**

Verzehrempfehlung: Täglich 2 Teelöffel mit etwas Wasser.

Hinweis Dieses Produkt sollte bei Schwangerschaft/ Stillzeit nicht verwendet werden.

Gut geeignet auch zur Anwendung in Kombination mit Weihrauch Curcuma Kapseln

Unsere Elixiere werden vor schädlicher Lichteinwirkung durch eine **besondere Verpackung** geschützt. **Violettglas** blockt das gesamte Spektrum des sichtbaren Lichts mit Ausnahme des Violettanteils ab. Es bietet zugleich die Durchlässigkeit eines gewissen Anteils für Strahlung im Spektralbereich von UV-A und Infrarotlicht. Diese einzigartige Kombination bietet optimalen Schutz vor den Alterungsprozessen, die durch sichtbares Licht ausgelöst werden und ermöglicht somit die verlängerte Haltbarkeit und Wirksamkeit des Produkts.

Aus den bisherigen am Institut für Biophysik durchgeführten Studien lässt sich eindeutig folgern, dass die gesundheitsfördernde Qualität von Lebensmitteln nicht nur von deren biochemischer Zusammensetzung abhängt. Ganz wesentlich wird die Qualität beeinflusst von der durch die Biophotonik Forschung nachgewiesenen Lichtenergie in den einzelnen Zellen.

Biophotonenmessungen belegen, dass pflanzliche Lebensmittel und Pflanzenextrakte ausgezeichnete Speicher von Lichtenergie sind. Zur Erhaltung dieser Energie ist die Verpackung und Lagerung der jeweiligen Produkte von entscheidender Bedeutung. Das Violettglas bietet durch seine Besonderheit der Durchlässigkeit für Violettlicht, seiner partiellen Durchlässigkeit für UV-A und IR-Licht und die Intransparenz für sichtbares Licht die optimale Lösung.

Weiß-, Grün- und Braunglas sind im sichtbaren Lichtspektrum durchlässig und bieten keinen genügenden Schutz gegen durch Licht induzierte Abbauprozesse.

INCI

Honigwein (11% Alkohol), Safran Extrakt (2% Safranal).