

RECETTES À BASE DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES DÉESSE

Crème à la menthe et aux fraises fraîches

Incorporer une bonne cuillère à café de CHL ChloroBalance à 200 ml de crème et battre le tout fermement. Servir avec des fraises fraîches.

Tartine mentholée

Incorporer une cuillère à café de CHL ChloroBalance à 200 g de fromage cottage et mélanger. Tartiner la préparation obtenue sur du pain complet ou du pain d'épeautre. Verser un filet de miel sur le dessus pour la petite touche gourmande.

Salade de fruits

Découper différentes sortes de fruits, les verser dans un saladier, y ajouter du Power StartUp ou du CHL ChloroBalance et mélanger le tout. Peut être accompagné de yaourt nature.

Coupe menthe

Incorporez une cuillère à café de CHL ChloroBalance à 200 ml de lait d'amande. Déposer une boule de glace à la vanille dans une coupe avant d'y verser la préparation verte obtenue précédemment. Attendre quelques secondes que la glace remonte à la surface sous l'effet du ChloroBalance et du lait.

Boisson énergisante au CHL

Mélanger une cuillère à café de Power StartUp à 200 ml de jus de fruit (jus de pomme par exemple). Verser quelques glaçons verts, qui auront été préparés au préalable (eau + CHL), et servir.

