

SPANISCH

sabroso © **Nibelungen** **Trank** aromático

un cóctel aromatizado de vino
fabricación propia

**La única combinación
de VinMET® de
vino de Hesse (Rhin), miel y perejil fresco con
garantía de mejorar la forma física.**

**SI SE TOMA CON REGULARIDAD UNA COPA DE
VINMET COMO APERITIVO DA UNA NUEVA
ENERGÍA, VITALIDAD Y AYUDA A CONSERVAR
LA ALEGRÍA DE VIVIR.**

Nibelungen in Worms

*** Die Nibelungen Sage**

© El auténtico solamente se encuentra en unas decorativas botellas negras protegido de la luz.

Cada botella de 0,75 litros lleva una etiqueta hecha artesanalmente,
convirtiéndose así en ejemplar único.

VINMET Ch.Schmitt Lahnstr.19 65468 Trebur (Alemania)
teléfono y fax +49-(0)6147-2773 - e-Mail: vinmet97@t-online.de

Tomado muy frío el cóctel de miel, vino y perejil (elaborado según el método tradicional de un monasterio romano) parece un Jerez o un vino de Oporto. También puede tomarse muy caliente: de esta forma el vino puede aportar por la mañana su efecto estimulador, y equilibrante por la tarde.

**YA SE CONOCE DESDE LA ANTIGÜEDAD EL
POSITIVO EFECTO DE TOMAR CON
REGULARIDAD UNA COPA DE VINO PARA
AUMENTAR LAS DEFENSAS PROPIAS DEL ORGANISMO.**

VinMET tiene la propiedad de activar el corazón, los músculos y las glándulas, de regular la tensión arterial y de presentar efectos positivos en caso de inflamaciones. También está considerado como una protección para los vasos sanguíneos y les da mayor elasticidad. El contenido natural de este cóctel de miel, vino y perejil es la fuente primitiva de la naturaleza. Sin aditivos químicos.

ENTRE LAS BEBIDAS,

el vino está considerado como la más benéfica,
entre las medicinas como la más sabrosa,
y entre los alimentos como el más agradable.

LOS EFECTOS POSITIVOS DE LA MIEL

para nuestra salud son indiscutibles,
con las vitaminas C, B₁, B₂, B₆,
biotin y ácido de pantothen,
y muchos minerales y elementos traza.

EL PEREJIL FRESCO

contiene las vitaminas C y E y también mucha provitamina A.
El perejil proviene del Mediterráneo oriental,
y según la tradición, se daba perejil a los héroes de las luchas
de gladiadores en Roma, porque se pensaba que les otorgaba
a fuerza, capacidad de reacción y prudencia.