

**Mon
favorit**

FRANZÖSISCH

Mainzer Lehmänn'chen®

Épicé aromatique
Cocktail alcoolisé et aromatisé de production artisanale

**La composition exceptionnelle
du VinMET® de
la Rhénanie, composé de vin, miel et de persil frais,
garantie une meilleure performance.**

Régulièrement un petit verre de VinMET
détend comme appétitif,
préserve la joie de vivre,
apporte un nouvel élan et de l'énergie.

**Nous remercions SR. E. KARL KARDINAL LEHMANN, évêque de Mayence,
parain de notre produit. Ci-joint ses meilleurs voeux:**

**"J'ai goûté entre-temps votre VinMET et je suis très touché par le résultat.
Qu'il apporte la joie de vivre et la santé à ceux qui le boivent
et à ceux qu'on sert."**

® original seulement en bouteille décorative à verre de protection contre la lumière noir.

Avec les étiquettes décorées artistiquement chaque bouteille de 0,5 l est unique.
4 cl bajazzo sont d'apparence vives et modernes. Le contenu est traditionnel.

VINMET Ch.Schmitt Lahnstr.19 D-65468 Trebur Tel./ Fax 06147-2773

**Ce cocktail miel-vin-persil, cuit suivant une manière de faire des
couvents romains, est apprécié glacé.**

**Il nous fait penser, de par son goût, au Sherry ou au Porto.
Délicieux aussi chaud, il peut développer le matin, des effets stimulants
ou en soirée des propriétés plutôt compensatrices, apaisantes.**

**Depuis l'antiquité on sait reconnaître la vertu
bénéfique d'une consommation
raisonnable de
vin sur l'organisme humain.**

**VinMET met en action les propriétés du coeur, des muscles et des glandes,
régule la tension et agit comme un anti-inflammatoire.**

**Il peut être pris en compte comme une alternative
en soin de prévention pour les artères
sanguines et leur élasticité. Les substances naturelles de
ce cocktail renferment la force élémentaire de la nature.
Sans additifs chimiques.**

**Même le vin
en lui-même est défini comme la boisson la plus utile,
le médicament le plus savoureux et le
produit alimentaire le plus agréable.**

**Les propriétés
du miel, pour les habitués des produits sains, sont incontestées;
vitamines C, B₁, B₂, B₆, Biotin, Acide Pantothen
et de nombreux minéraux et traces d'oligo-éléments.**

**Le persil frais
contient de la vitamine C et E et un haut
contenu en äußerst hohen Provitamine A.
Il proviendrait de la partie Est de la méditerranée.
On en donnait à manger aux héros des combats de gladiateurs de Rome
avant le combat parce qu'il devait leur apporter la force,
les facultés de réaction et la ruse.**