

SuccoWell. Voll im Saft.

Die SuccoWell-Methode setzt ganz auf einen guten Entsafter.

Frisch gepresste, reduzierte oder filtrierte Frucht- und Gemüsesäfte bilden die uneingeschränkte Experimentier-Basis für Saucen, Suppen, Marinaden, Sorbets, Gelees, Marmeladen und Aufstriche. Für den wirtschaftlichen und schonenden Umgang mit wertvollen Lebensmitteln. Einfach und genial.

Unser Küchenchef Johann Pichler ist SuccoWell-Botschafter.

## Ihr neues Energiekonzept.

Ein aus Indien überlieferter Aphorismus weiß: „Beim Essen maßvoll zu sein bringt sechsfachen Vorteil – man bleibt gesund, lebt lange, ist stets kräftig, fühlt sich wohl, hat prächtige Kinder und man wird von anderen nicht als Vielfraß geschmäht“.

Bewegung und kontrollierte Ernährung über den ganzen Tag verhelfen Ihnen zu

einem spürbaren Energieschub. Erst recht, wenn Sie auch bei Ihren eigenen Kochexperimenten reduzieren. Fleisch- oder Gemüsefonds, Salz und andere Würzmittel werden durch frisch gepresste Natursäfte und Pressrückstände ersetzt.

Die Methode:  
SuccoWell, nach Rainer Melichar.

