



herbaház

30 éve az egészség áruháza

2021 / 12. szám / december 6 - 2022 január 2.

**Várjuk felkészülten
a karácsonyt!**

*Ajándékötletek
és egészséges hozzávalók*

**ÍGY
KÖNNYŰ**
egészségesen
élni

**Erős immunrendszer
egész télen, hogy együtt
lehessen a család!**

*4 oldal ünnepi étel:
Vegán, gluténmentes,
cukormentes és paleo receptek*

Legyen idén egészséges a karácsony!

MENDULA Karácsonyi doboz
4935 Ft/db

10% kedvezmény



4935 Ft

AROMANDISE Vegán szójagyertya, pamut kanóccal

1db, 4489.00 Ft/db
A hétköznapi harmóniájáért! 100% természetes illóolajokkal, 3 féle illatban: Narancs&fahéj, Erdei séta, Relax. Franciaországban készült. 150 g - körülbelül 30 óra égési idő.



10% kedvezmény

Kézzel készült Franciaországban.

4489 Ft

MECSEK tea

80 g, 12487.50 Ft/kg
Karácsonyi csoda, Téli álom, Téli varázs

10% kedvezmény

**1113Ft
999 Ft**



10% kedvezmény

FINO Diókrém vagy mákrém
400 g, 2597.50 Ft/kg

**1161Ft
1039 Ft**

FINO Darált mák
200 g, 2445.00 Ft/kg

**606Ft
545 Ft**



10% kedvezmény



10% kedvezmény

HOHES C gyümölcslevek

1000 ml, 559 Ft/l-től
Hohes C Narancs 100%, Plus Vas Alma - gránátalma - málna 100%, Plus Cink Alma - guava - fekete répa - pink grapefruit 100%, Plus Kálium Magnézium Alma - berkenye - fekete répa 100%

**622Ft
545 Ft-tól**



HerbaLexikon

Ez egy olyan kártyajáték, amivel szórakozva, játszva 40 gyógynövény tulajdonságát megtanulhatsz. A 8 játékhoz semmiféle alaptudás nem szükséges. Kiváló ajándék kicsiknek, nagyoknak és régóta fiataloknak egyaránt.

7999 Ft

DR. STEINBERGER 5 Napos Fitness Program

5x750 ml, 2132 Ft/l
Ajándékozzon egészséget! Tisztító kúrára nemcsak néha, öltetszerűen, hanem negyedévente, tervszerű módon lenne szükségünk. A léböjt-kúra után csökken a fáradékonyság, a rossz hangulat, fittebbek leszünk.



10% kedvezmény

**8885Ft
7995 Ft**

Ajándékozz Herbaház ajándékkártyát!

- ☆ A kártya 12 hónapig érvényes
- ☆ Keresse a Herbaház áruházak kasszáinál!
- ☆ Felhasználható bármelyik Herbaház áruházban a teljes választéka



20% kedvezmény

ALPRO Szójakészítmény habkészítéshez

250 ml, 2116 Ft/l
Finom és széleskörűen felhasználható krém, amit gyorsan, néhány perc alatt kemény habbá lehet verni habverő segítségével

**667Ft
529 Ft**

IT'S US Kate's low carb Lisztkeverékek

500 g, 2398 Ft/kg

Csökkentsd a szénhidrátot aggodalmak nélkül, gluténmentesen! 30, 40 akár 45%-kal csökkentett szénhidrát tartalmú lisztkeverékeink nemcsak finomak és sokoldalúak, de még bűntudatot se keltenek. Kompromisszumok nélkül élvezheted kedvenc ételeidet. Lisztkeverékeinkből nemcsak szénhidrátcsökkentett, kitűnő ízű, hosszan friss termékeket (kenyer, pizza, muffin, piskóta) készíthetsz, de mivel cikóriainulinnal készülnek, támogatja a gluténérzékenyek helyes táplálkozását. Élvezd a süstést határok nélkül!



BENEFITT Szénhidrátcsökkentett Gluténmentes Brownie Lisztkeverék, BENEFITT Szénhidrátcsökkentett Gluténmentes Pizza&Kenyérlángos Lisztkeverék

500 g, 2258 Ft/kg

A Benefitt lisztkeverékek különlegessége, hogy csökkentett szénhidráttartalom mellett gluténmentesen is hagyományos ízzel világággal bírunk. Lassan felszívódó összetett szénhidrátokat, növényi fehérjéket biztosító jóízű reformélmiszerek, értékes beltartalmú, válogatott összetevőkből.



1254Ft
1129 Ft

10%
kedvezmény

LESTELLO puffasztott tallérok

többféle, 34 g - 130 g, 2500 Ft/kg-tól
Lencséből, hajdinából, barna rizsből, quinoából, csicseriborsóból, kukoricából. Kiváló tápanyagforrás (A-vitamin, B1-, B2-, B9-, B11-vitamin, kalcium, foszfor, folsav, magnézium, kálium, cink és vas). Gluténmentes termék.

1341Ft
1199 Ft

10%
kedvezmény

NYÍRFACUKOR kristály 100% XILIT

500 g, 4,338 Ft/kg
A cukorral megegyező édesítő hatású korszerű természetes cukorpótló finom, mellék és utóíz nélküli édesítési alternatíva a hétköznapiakra.



KARA UHT Kókuszkrém

200 ml, 2090 Ft/kg

418 Ft



ÍGY KÖNNYŰ finomakat főzni!

2414Ft
2169 Ft

20%
kedvezmény

ALPRO Szójaital, natúr és cukormentes

1000 ml, 625 Ft/l
Alacsony zsírtartalmú 100%-ban növényi alapú italok hozzáadott kalciummal, B2-, B12-, E-, D2-, vitaminokkal. Természetesen laktózmentes.



THE BRIDGE Bio rizsital, mandulás vagy vaníliás

1000 ml, 779 Ft/l
Hozzáadott cukor-, laktóz-, glutén-, GMO és szójamentes, 100%-ban bio, vegán mandulás vagy vaníliás rizsital. Kiváló tejhelyettesítő!

10%
kedvezmény



869Ft
779 Ft

ALPRO Barista és Bio növényi italok

1000 ml, 899 Ft/l



1128Ft
899 Ft

20%
kedvezmény

999Ft
799 Ft

ALPRO Növényi italok

1000 ml, 799 Ft/l



CSAK DECEMBER 9-15 KÖZÖTT!

Hamis Kulajda leves

(Vágott kaporos gombás burgonyaleves, vegán életmódba beilleszthető)

Hozzávalók: 4 személyre

- Barna csiperkegomba: 400 gramm
- Burgonya: 400 gramm
- Olaj: 3 ek
- Gluténmentes kölesliszt: 2 ek
- Víz vagy zöldség alaplé: 1,5 liter
- Babérlevél: 4 db
- Szegfűbors: kevés
- Őrölt bors: késhegynyi
- Kókuszkrém: 1 dl
- Friss kapor: ½ csokor

Elkészítése:

- A megmosott, tisztított gombát és a hámozott burgonyát vágjuk egyforma kiskockára.
- Kevés olajat tegyünk a lábosba, adjunk hozzá a gluténmentes köleslisztet és kis lángon, lassan hevítsük fel.
- Öntsük fel a kimért hideg vízzel vagy zöldség alaplével.
- Tegyük bele a kockázott burgonyát, a gombát, és ízesítsük sóval, babérlevéllel, kétféle borssal, majd fedő alatt kb. 25 perc alatt főzzük puhára.
- Ha a burgonyánk kellően puha, dúsítsuk kevés kókuszkrémmel, dobjuk rá a friss vágott kaprot és forraljuk fel.
- Frissen forrón tálaljuk!



Tipp

- Levesünk eredeti változatában tojás szerepel, de a vegán életmódban csicseriborsóval vagy kenyérkockával egészíthetjük ki, vagy készítsünk vegán főtt tojást!
- Ha nem szeretjük a kaprot, használjunk friss koriandert, és tálaláskor néhány csepp friss citromlével gazdagítsuk levesünket.

A vegán főtt tojás receptje:



Hamis vagdalt, majorannás burgonyafőzelékkel

(Vegán életmódba beilleszthető)

Hozzávalók: 4 személyre

- Benefitt Proteines Vegán Fasírt alapkeverék: 150 gramm
- Hidegvíz: 360 ml
- Étolaj: 50 ml
- Burgonya: 800 gramm
- Rizstej (vagy bármilyen növényi tej): 1 liter
- Babérlevél: 3-4 db
- Őrölt bors: kevés
- Majoranna: 2 kk
- Só: ízlés szerint
- 10% os ételectet: 1 kk

Elkészítése:

- A burgonyát hámozzuk és mossuk meg, majd vágjuk egyforma méretű kockákra. Tegyük egy közepes méretű lábosba.
- Engedjük fel vízzel, adjuk hozzá a babérlevelet, a sót, majorannát, és fedő alatt kezdjük meg a puhítását.
- Mérjük ki a rizslisztet, adjuk hozzá a hideg növényi tejet, és habverővel, csomómentesre keverve készítsük el a habarást.
- Ha burgonyánk megpuhult (15-20 perc) habarásunkkal sűrítsük be két ütemben a burgonyafőzeléket, vigyázva, hogy forralás után megfelelő állagot kapjunk. Ez után adjuk hozzá az ételectetet, és ha szükséges ízesítsük tovább.
- A Benefitt Proteines Vegán Fasírt alapkeverékhez adjuk hozzá a kimért vizet, az olajat, dolgozzuk össze, és hagyjuk állni legalább 30 percet.
- Ezután nyomkodjuk - formázzuk őzgerincbe, és 180-185 °C -os sütőben süssük aranybarnára. (kb. 35-45 perc)
- Ha elkészült, pár perc pihentetés után borítsuk vágódeszkára, és szeletelve kínáljuk főzelékünk mellé.

Cukor nélkül is édes az ünnep!

Kávé krémlikőr

(Tej és alkoholmentes)

Hozzávalók: 1 literhez

- Instant kávé: 25 gramm (Lehet koffeinentes is)
- Víz: 1 dl
- 60 g Benefitt paleo cukorhelyettesítő
- Kókusztej: 5 dl
- Kókuszkrém: 2 dl
- Tejmentes vaníliapuding por: 8 gramm (1 kanál)
- Étcsokoládé: 30 gramm
- Amaretto aroma: 10 ml

Elkészítése:

- Forraljuk fel a vizet, adjuk hozzá az instant kávé, (vagy főzzünk a magzokott módon egy erős feketét), majd oldjuk fel benne a cukrot is.
- A tejmentes pudingport a hideg kókusztejjel keverjük csomómentesre, adjuk a kávé folyadék-

hoz, forraljuk fel, majd kókuszkrémmel állítsuk be állagát, krémességét.

Ízesítsük amarettó aromával, helyezzük hűtőbe és pihentessük legalább egy éjszakát, hogy az ízek jól összeérjenek.

Pohárba töltés után szórjuk meg reszelt étcsokoládéval és fogyasszuk egészséggel.

Tipp

- Használhatunk amaretto helyett más ízesítést, pl. rum aromát is.



Csokoládés diós brownie

(Cukor glutén, tejmentes, szénhidrátcsökkentett)

Hozzávalók: kisebb tortakarikához

- Benefitt szénhidrátcsökkentett Gluténmentes Brownie alappor: 100 gramm
- Kókuszszír: 100 gramm
- 60% os étcsokoládé: 150 gramm
- Só: csipetnyi
- Szódabikarbóna: 1,5 gramm
- Tojás egész: 4 db
- Benefitt Paleo cukorhelyettesítő: 35 gramm
- Darált dió: 80 gramm

Tipp

- Ha a szénhidrát bevitelünk megengedi, kínáljuk friss gyümölcsökkel, csokoládé, vagy vanília öntettel.
- A dióra érzékenyek használhatnak a tészta földimandulát.
- A tésztát bekeverésekor gazdagíthatjuk narancs, sárgarépa, vagy sütőtök reszelékével. Fahéjas, gesztenyés öntettel akár karácsonyi süteményünk is lehet.

Elkészítése:

- Válasszuk szét a tojásokat, és a fehérjét kevés sóval és a cukorhelyettesítővel habosítsuk ki.
- A tojássárgáját verjük fel, adjuk hozzá a felolvasztott langyos kókuszszírt, a brownie alapport, a szódabikarbónát, az apróra tört vagy reszelt csokoládét és a darált diót, majd dolgozzuk össze.
- Ezután a felvert tojásfehérjével lazítsuk fel a tésztát.
- Az így kapott masszát halmozzuk át a kizsírozott tortakarikába (vagy zsírpapírral bélelt formába), és előmelegített sütőben 150-160 °C-on kb. 20 perc alatt süssük készre.
- A sütőből kivéve legalább 10 percet pihentessük tésztánkat, majd a kívánt méretre vágjuk fel.

Sós, köményes sajtosruúd

(Gluténmentes)

Hozzávalók:

- Benefitt gluténmentes kenyérliszt: 400 gramm
- Szárított gluténmentes élesztő: 7 gramm
- Vaj vagy margarin: 250 gramm
- Gluténmentes cheddar sajt: 120 gramm
- Tojás sárgája: 3 db
- Egész kömény: 1 ek (20 gramm)
- Só: ízlés szerint



Elkészítése:

- Mérjük ki a hozzávalókat.
- A lisztet öntsük egy keverő tálba, tegyük bele a vajat/margarint, az élesztőt és tenyerünkkel morzsa állagúra keverjük szét.
- Adjuk hozzá a 3 tojás sárgáját, a sót, majd jól gyúrjuk össze.
- Egy éjszakára tegyük hűtőbe, hogy jól összeérjen és az élesztő is dolgozzon.
- Ez után vegyük ki és nyújtsuk 1 cm-es vastagságúra, szórjuk meg reszelt sajttal, köménymaggal, kevés sóval, majd a kívánt formára daraboljuk fel.
- 185 °C-os előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt süssük ropogós pirosra.

Tipp

- A sajtokat cseréljük le szabadon. A tésztájába morzsolhatunk kevés túró is, amitől puhább-omlásabb lesz a szerkezete.
- Az élesztő sütőporral is kiváltható.
- Kiváló vendégváró falatka!



Kölesből készített, hamis túrógombóc

(Glutén, tej, tojásmentes, vegán életmódba beilleszthető)

Hozzávalók: 4-6 személyre

- Gluténmentes szemes köles: 200 gramm
- Víz: 6,5 dl, Só: kevés
- Cukor, vagy 100 g cukornak megfelelő választott édesítő
- Vegán vaj, vagy margarin: 100 gramm vagy 60 gramm kókuszszír
- Citrom egész: (reszelve+ facsart leve) 1db
- Vaníliás cukor: 7 gramm
- Kókuszkrém (vagy fermentált kókusz tejföl): 0,5 dl
- Fehér vagy barna rizsdara: 200 gramm
- Olívaolaj: 2 ek
- Gluténmentes zsemlemorzsa: 150 gramm
- Creme Vega vagy fermentált kókusz „tejföl”: 4 dl

Elkészítése:

- A köles szemeket meleg vízben, többszöri leöntéssel, alaposan mossuk át, majd háromszoros mennyiségű forró vízzel tegyük fel főni. Ízesítsük sóval, kevés cukorral és kevergetés mellett, fedő alatt főzzük puhára.
- Ha puha, hagyjuk rajta a fedőt, kb 30-40 percig, hogy tökéletesen felszívja a nedvességet. Ez idő alatt készítsük el a rizsdarát.
- A kimért rizsdara súlyának megfelelő, vagyis 20dkg vizet forraljunk fel.
- A kimért rizsdarát, kevés olívaolajon, folyamatos kevergetés mellett forrósítsuk fel. A sót és kevés cukrot ez esetben a kimért forró vízbe tegyük bele és forrázzuk le a felhevített rizsdarát. Azonnal tegyük rá a fedőt és 30 percre húzzuk félre.
- A puha köleshez adjuk hozzá a cukrot, vaníliás cukrot, az olvasztott zsiradékot, kókuszkrémet, majd reszeljük-facsarjuk hozzá a citromot. Kóstoljuk meg, és ha szükséges, ízesítsük több citrommal vagy vaníliával.
- Az így kapott masszához adjuk hozzá a szintén megpuhult, rizs darát, és alaposan dolgozzuk össze masszánkat. Használhatunk kézi botmixert amitől lágyabb, pürésebb állagot kapunk.
- Ameddig hűl, pihen, a kiválasztott gluténmentes morzsát kevés olívaolajon vagy zsiradékon kezdjük el felmelegíteni, átpirosítani.
- A köleses masszát formázzuk egyforma gombócokra, forgassuk meg a pirított morzsában és tálaljuk fermentált kókusztejjel vagy lekvárral.

Kiadós ünnepi receptek az egész családnak!

Fűszeres pulykasült, tepsis édesburgonyával, hideg uborkaszósszal

(Paleo étrendbe beilleszthető)

Hozzávalók: 4 személyre

- Pulykamell filé (bőrös): 800 gramm
- Paleo baconszelet: 300 gramm
- Só: 1 kk
- Bors: kevés
- Őrölt szegfűszeg: kevés
- Őrölt fahéj: ízlés szerint
- Őrölt cardamom: 1 kk vagy 15 szem
- Fokhagyma: 3 gerezd zúzva
- Vöröshagyma: 3 db (150 gramm)
- Kókuszszír: 200 gramm
- Édesburgonya: 2 kg
- Kígyóuborka: 1-2 db
- Fokhagyma: 2 gerezd
- Só: 1 csapott kk
- Fermentált kókuszjoghurt: 2,5 dl
- Friss koriander: 1 kisebb csomó
- Friss citrom reszelve, facsarva: 1 db

Elkészítése:

- A paleo bacon szeleteket fektessük egymás mellé egy erős alufóliára.
- A megmosott pulykamellet sózzuk, fűszerezzük (szegfűbors, bors, fahéj, cardamom) majd dörzsöljük bele a zúzott fokhagymát, és a bacon szeletekre téve óvatosan tekerjük fel. A fólia két végét jól megszorítva kerek formára csomagoljuk.
- Tegyük tepsibe és kevés vizet aláöntve (a kellő páratartalom miatt) 180°C-os sütőbe kezdjük meg a sütést.
- A megmosott uborka végeit vágjuk le (nem kell hámozni), szeletlőn szeleteljük vékonyra, és a sóval összeforgatva hagyjuk 30 percet állni (ne legyen sós).
- Ez idő alatt hámozzuk meg az édesburgonyát és a hagymát.

- Ha uborkánk levét engedett nem kell kicsavarni, mert a vitaminokra szükségünk van.
- Levéllel együtt tegyük turmixba, adjuk hozzá tisztított fokhagymát, a megmosott friss koriandert, és jól pépesítsük át.
- Citrom reszelt héjával és levéllel ízesítsünk és a kókuszjoghurttal összekeverve tegyük hűtőbe.
- A pulykamellről kb. 50 perc után óvatosan vegyük le a fóliát, tegyük vissza a húst a tepsibe és a meghámozott, felcikkelt édesburgonyát, és negyedelt vöröshagymát tegyük mellé, majd együtt süssük-pirítsuk tovább még kb. 20 percig.
- Ha a szalonna és a pulyka bőre is ropogós piros, és a burgonya is átsült, tegyük tálaló tányérra, és külön tálban kínáljuk mellé a hideg uborkaszósszt.



Tipp

- Pikánsabbá tehetjük ételünket, ha a köret burgonyát tálalás előtt kevés őrölt fahéjjal rázzuk össze, vagy uborkaszószunkat friss zsenge vágott kaporral tálaljuk.

Fűszeres sült, töltött alma

Hozzávalók: 4 személyre

- 4 piros alma (pl. gála alma)
- A töltelékhez:
- 120 g dió, apróra vágva
- 50 g mazsola vagy más aszalt gyümölcs
- Késhegynyi só
- 1 kk őrölt gyömbér
- 1 kk őrölt szegfűszeg
- Csipetnyi őrölt szerecsendió
- Fél citrom héja
- 1 tk fahéj
- 2 evőkanál juharszirup, vagy más szirup
- 1 evőkanál ghee vagy kókuszolaj

Elkészítése:

- Melegítsd elő a sütőt 180 fokra.
- Keverd össze az összes hozzávalót a töltelékhez.
- Kapard ki az almák belsejét. Töltsd bele a töltelékkel, majd nyomkodd le alaposan.
- Süsd 25 percig, amíg kicsit megbarnul a teteje.
- Már tálalható is!

Erősítsd immunrendszered!

herbaház
30 éve az egészség áruháza

BIOEXTRA Immunomix kapszula

60 db, 33,65 Ft/db

Grapefruit-, csipkebogyó- és echinacea-kivonatot tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula az immunrendszer természetes támogatására.



3361Ft
2019 Ft

BIOEXTRA Ferrovit kapszula

60 db, 38,25 Ft/db

Szerves vasat, cinket, rezet, folsavat, B6- és B12-vitaminokat tartalmazó étrend-kiegészítő készítmény.



2688Ft
2295 Ft

BIOEXTRA Grapefruit mag kivonat

2x20 ml akciós csomagolás, 80375 Ft/l

A természetes immunerősítő hatásáról ismert grapefruitmagkivonat antioxidánsainak köszönhetően segíti a szervezet ellenálló képességének fenntartását.



3215 Ft

NATURLAND Multivitamin A-Z tableta

60 db, 46,92 Ft/db

Hozzájárul az immunrendszer és idegrendszer normál működéséhez, a fáradtság és kimerülés csökkentéséhez.

10%
kedvezmény



3127Ft
2815 Ft

NATURLAND Prémium D-vitamin Forte tableta

120 db, 18,58 Ft/db

A D-vitamin hozzájárul az egészséges csontozat, az egészséges izomfunktóció és a normál fogazat fenntartásához, a kalcium és a foszfor normál felszívódásához.

10%
kedvezmény



2110Ft
2229 Ft

BIOMED Tőzegáfonya kapszula

60 db, 30,82 Ft/db

Amerikai tőzegáfonya és aranyvessző kivonatokat, valamint C-vitaint tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula a húgyutak egészségének fenntartásáért.

10%
kedvezmény



2060Ft
1842 Ft

INTERHERB

ReStart

EGÉSZSÉG ÚJRAINDÍTVA



2989Ft
2539 Ft



- szív működés
- érvédelem
- vérnyomás
- vitalitás

2595Ft
2205 Ft



- immunrendszer
- sejtvédelem
- vitalitás
- jó közérzet

5998Ft
5095 Ft



- szellemi frissesség
- memória
- koncentráció
- mentális egészség

15%
kedvezmény



Vitaminokkal az egészségért



IMUNIT 5PREVEMAX tabletta - 60x

5 fő összetevője béta-glükán, alga-kivonat, folsav, szelén és vitaminok, melyek hozzájárulnak az immunrendszer normál működéséhez.

Étrend-kiegészítő

www.imunit.hu



HERBALMED MEDICAL pasztilla - 20x

ANTIBAKTERIÁLIS és ANTIVIRÁLIS védőréteget hoz létre a nyálkahártya felületén. Hatékonyan enyhíti a fájdalmat a torokban, továbbá csillapítja a köhögést. Várandós és szoptató nők is fogyaszthatják.

Gyógyászati segédeszköznek minősülő orvostechnikai eszköz*



www.herbalswiss.hu



IMUNIT KALÓZ JACK Béta-Glükán+Homoktövis tabletta - 60x

Béta-glükán és homoktövis-kivonat tartalmú tabletták vitaminokkal és nyomelemekkel. Támogatja az immunrendszer normál működését.

www.imunit.hu

Étrend-kiegészítő



HERBAL SWISS KID folyékony étrend-kiegészítő - 300 ml

A gyermekek számára kifejlesztett száraz és hurutos köhögés elleni szirup lándzsás útifű és kakukkfű, csipkebogyó-kivonatokat és béta-glükánt tartalmaz. Kellemes hatású a garatra és a hangszálakra.

Étrend-kiegészítő

www.herbalswiss.hu

ANGINEX orális spray - 30 ml

Torokba fújva egy vírus- és baktériumellenes védőréteget hoz létre, gyógynövényeknek köszönhetően hatékonyan csökkenti a torok és gége gyulladását.

Gyógyászati segédeszköznek minősülő orvostechnikai eszköz*

www.herbalswiss.hu



HERBAL SWISS HOT DRINK Instant italpor - 24x

Hozzájárul az immunrendszer normál működéséhez, valamint kellemes hatása van a torokra és a hangszálakra. Gyógyszerek szedése mellett is fogyasztható. Várandós és szoptató nők is fogyaszthatják.

Étrend-kiegészítő



www.herbalswiss.hu

Az étrend-kiegészítők nem helyettesítik a kiegyensúlyozott étrendet és az egészséges életmódot. Forgalmazza: SIMPLY YOU HUNGARY KFT. 1068 Budapest, Városligeti fasor 8/A.

*A KOCKÁZATOKRÓL OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, VAGY KÉRDEZZE MEG KEZELŐORVOSÁT!

STAR WARS



NEW

STABIL IMMUNITÁS MINDEN ÉLETSZAKASZBAN

33% kedvezmény

1999 Ft
60,58 Ft/db

STAR WARS GUMIVITAMIN

STAR WARS GUMIVITAMIN

STAR WARS GUMIVITAMIN

Boldog Karácsonyi Ünnepeket Kívánunk!

starwars.com

© & ™ Lucasfilm Ltd.



MENTES jelölések



BIO



VEGETÁRIÁNUS



VEGÁN



GLUTÉNMENTES



LAKTÓZMENTES



CSÖKKENTETT
SZÉNHYDrátTARTALMÚ



HOZZÁADOTT
CUKORTÓL MENTES

Kényeztető ápolás tetőtől talpig

herbaház
30 éve az egészség áruháza



10% KEDVEZMÉNY
MINDEN
HIMALAYA
FOGKRÉMRE

Himalaya Skincare products: Stain-Away, Active White, SparklyWhite, Complete Care, Sensi-White, Mint Fresh.



Kamedis
Balance. Nature. Science.

KARÁCSONYI AKCIÓ 10% KEDVEZMÉNY

PSO HAJSAMPON
SEBO & PSO FEJBŐRÁPOLÓ TEJ
PSO SKIN TESTÁPOLÓ KRÉM

- Megszünteti és megakadályozza a pikkelyesedést
- Enyhíti a bőrpírt és az irritációt
- Hidratál és táplál



WELEDA
Since 1821

10% KEDVEZMÉNY
A SKIN FOOD TERMÉKEKRE

WELEDA Skin Food products: Skin Food Light, Skin Food Rich, Skin Food Baby Butter.

MAGYAR CSALÁDI BALZSAM Eszencia

50 ml, 187700 Ft/l

A sokszoros mennyiségű, 13 féle gyógynövényes összetevő hatóanyagai kimagasló hatásfokkal nyújtanak megoldást ízületi problémákra, duzzanatokra. A novemberi akció meghosszabbítása.

20% kedvezmény



11731Ft

9379 Ft

OSCO Kurkuma krém-gél

150 ml, 13633,33 Ft/l

Bőrápoló krém-gél kurkuma kivonattal, hűsítő mentollal, gyógynövényekkel. Ajánljuk az ízületek környékének masszírozására.

20% kedvezmény



2556Ft

2039 Ft

BIOMED Karácsonyi Csomag

3x60 g, 13972,22 Ft/kg

Különleges összeállítás három népszerű Biomed termékkel: Vadgesztenye Krém FORTE 60 g + Kender Krém 60 g + Fekete nadálytő Krém FORTE 60 g.

10% kedvezmény



2797Ft

2515 Ft

10% kedvezmény

- 1 PLANTHÉ Szépítő moringa olaj - 50 ml**
A Dél-Ázsiában és Afrikában őshonos moringafa magjából kivont olaj egyedülálló kombinációja a rozmarin kivonattal és aloe verával intenzíven hidratál, hatékonyan halványítja a hegeket és pigmentfoltokat, gyógyítja a pattanások, vagy kiütések utáni kis sebeket. / Kozmetikum /
- 2 PLANTHÉ Tápláló sárgabarackmag olaj - 50 ml**
A sárgabarackmag olaj egyedülálló kombinációja rozmarin és homoktövis kivonatokkal ideális a száraz és érzékeny bőr táplálására, hidratálja és helyreállítja a bőr lipid rétegét. / Kozmetikum /
- 3 PLANTHÉ Ápoló teafaolaj - 15 ml**
A teafaolaj egyesíti a legjobb minőségű 100%-os tisztaságú ausztrál teafaolajat a rozmarin kivonattal. Gyorsítja az irritált bőr megnyugtatóását, erősíti az olaj antiszeptikus és antibakteriális hatását. / Kozmetikum /
- 4 CANNADERM Capillus korpásodás elleni sampon - 150 ml**
Korpásodás elleni sampon a haj és fejbőr tisztítására. Csökkenti a viszketést, a fejbőr irritációját és a korpásodást. / Kozmetikum /
- 5 CANNADERM Capillus seborrhea sampon - 150 ml**
Hatékonyan kezeli az érzékeny, száraz, viszkető fejbőrt, és gyógyírt kínál a seborrhea, ekcéma, vagy pikkelysömör tüneteinek enyhítésére. / Kozmetikum /
- 6 CANNADERM Koffeines sampon - 150 ml**
A hajhullás hatékony kezelésére. Legfőbb hatóanyaga a koffein, mely hatékony segítséget nyújt a hajhullás ellen, serkenti a véráramlást, javítja a fejbőr és a hajhagymák tápanyagellátását. / Kozmetikum /



3417Ft
3075 Ft
20500 Ft/l

6906Ft
6215 Ft
124300 Ft/l

3453Ft
3109 Ft
62180 Ft/l

3453Ft
3109 Ft
62180 Ft/l

3453Ft
3109 Ft
62180 Ft/l

Készülj fel az ünnepi időszakra!

AROMAX Illóolajok

10 ml, 126900 Ft/l
Párolgatásra, levegőillatosításra. Meghittébbé teszi a téli estéket és a Karácsonyt. Karácsonyi hangulat, Téli tea, Mézeskalács illatok.



10%
kedvezmény

ÍGY KÖNNYŰ
megőrizni az egyensúlyt!

1483Ft
1269 Ft

NEOSPAN Forte kapszula

45 db, 83,53 Ft/db
Macskagyökér-kivonatot, valamint citromfű-, gólgotavirág-, komló-, kamillavirág- és keserű narancs kivonatot tartalmaz, melyek hozzájárulnak a nyugodt, pihentető alváshoz.



10%
kedvezmény

4180Ft
3759 Ft

DAMONA Máriatövis Szilimarin 210 mg tabletta

60 db, 36,48 Ft/db
A máriatövis kivonata hozzájárul a máj egészségének megőrzéséhez.



10%
kedvezmény

VITAKING Multi basic Profi vitamin csomag

30 db, 36,63 Ft/db



10%
kedvezmény

6755Ft
5739 Ft

VIBE Macskakaram kapszula

100 db, 59,45 Ft/db
A szervezet védekező képességének növelésére, valamint mozgásszervi betegségek tüneteinek csökkentésére önmagában, ill. a gyógyszeres kezelés kiegészítésére.



10%
kedvezmény

6609Ft
5945 Ft

INTERHERB NAPI1 Citromfű Extraktum kapszula

60 db, 34,48 Ft/db

A Citromfű hozzájárul a jó közérzethez, a lelki egyensúlyhoz, a relaxációhoz és a nyugodt, pihentető alváshoz. Szerepe van a feszültség, a nyugtalanság csökkentésében, jó hatással van az emésztésre és az általános jó közérzetre.

2435Ft
2069 Ft



15%
kedvezmény

DAMONA szerves magnézium FORTE + B6-Vitamin tabletta

100 db, 18,95 Ft/db

A magnézium és a B6-vitamin hozzájárulnak a fáradtság és kimerülés csökkentéséhez, valamint a normál pszichológiai funkció fenntartásához.



10%
kedvezmény

2109Ft
1895 Ft

INTERHERB Kollagén&Hyaluronsav EXTRA kapszula, FORTE tabletta, MEN emelt hatóanyag-tartalmú tabletta

30 db, 86,5 Ft/db
Készítményeink fő hatóanyagai szabadalmaztatott technológiával gyártott nagy tisztaságú, igazoltan magas hatásfokkal hasznosuló szarvasmarha eredetű, 1. és 2. típusú hidrolizált kollagén és hyaluronsav kivonatot. Választékunkból minden korosztály megtalálja a számára ideális hatóanyag-tartalommal rendelkező terméket.



15%
kedvezmény

3056Ft
2595 Ft

A leírásokról és mellékletekről olvassa el a betegtájékoztatót, vagy kérdezze meg kezelőorvosát, gyógyszerészét!



10% KEDVEZMÉNY
a teljes YOGI TEA® választékra*!

Ajánlatunk törzsvásárlóknak!

 **herbaház**
30 éve az egészség áruháza

Pont az
egészségéhez



Interherb NAPI1 Echinacea Extraktum kapszula

30 db, 43,33 Ft/db

A Kasvirág hajtásából nyert kivonat aktiválja a szervezet védekező rendszerét. Támogatja az alsó húgyuti szervek egészségének megőrzését a megfázás időszakában is.

20%
kedvezmény



1626Ft
1300 Ft

Regisztrálj a
kedvezményekért
üzleteinkben!
Legyél Herbaház
Klub tag!

Interherb NAPI1 Valeriana Extraktum kapszula

30 db, 42,9 Ft/db

A Valeriana elsősorban stresszes életmód, feszült élethelyzetek esetén segíti az elalvást, hozzájárul a felfokozott idegrendszer elcsendesítéséhez. Támogatja a szív működését, egyúttal a vérnyomásra is normalizáló hatással van.

Közkedvelt
Napi1
készítmények

1514Ft
1287 Ft



15%
kedvezmény

☆ A kártya 12 hónapig érvényes

☆ Keresse a Herbaház áruházak kasszáinál!

☆ Felhasználható bármelyik Herbaház áruházban a teljes választékra

Ajándékozz
Herbaház
ajándék-
utalványt!



2021-ben a legszebb ajándék az egészség!

A TÖRZSVÁSÁRLÓI KEDVEZMÉNY kedvezményes ár kizárólag törzsvásárlóinknak érvényes, a készlet erejéig.
A Herbaház üzleteiben, a kártya felmutatása után adható. Webáruházunkban nem érvényes. Más kedvezményekkel nem összevonható.
CSATLAKOZZ TE IS TÖRZSVÁSÁRLÓI PROGRAMUNKHOZ! A kártyát kiválthatod bármelyik Herbaház áruházban.

Az étrend-kiegészítők nem helyettesítik a kiegyensúlyozott, változatos étrendet és az egészséges életmódot. A feltüntetett árak tartalmazzák a kedvezményt, melyek más akciókkal nem vonhatók össze és az akció időtartama alatt a készlet erejéig érvényesek. Áraink forintban értendőek, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A képek illusztrációk. Az esetleges nyomdai hibákért és a termékek forgalmazói által rendelkezésre bocsátott adatokért felelősséget nem vállalunk. A Tartósan alacsony árak 2021.10.01. - 2022.01.02.-ig érvényesek.

Győr, INTERSPAR Center / **Budapest, VIII.** Százados út 18. / **Budapest, XIII.** Váci úti TESCO EXTRA / **Vecses**, Market Central, TESCO / **Szeged**, Napfény Park / **Kecskemét**, Petőfi Sándor utca 1. / **Pécs**, Farkas István utca 1. / www.herbahaz.hu

Az adventi hétvégéken minden áruházunk nyitva tart. A részletes ünnepi nyitvatartást weboldalunkon nézheted meg: herbahaz.hu/aruhazak