Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 09:50

Link do produktu: https://hurtpro.eu/bingospa-gorzka-czekolada-do-kapieli-400-ml-p-38699.html

BINGOSPA Gorzka czekolada do kapieli 400 ml

Cena	**39,30 zł**
Numer katalogowy	**1038492897**
Kod producenta	**BN780**

Opis produktu

DZIAŁANIE ZABIEGÓW CZEKOLADOWYCH

Pobudzają spalanie tłuszczu, zmniejszają obrzęki, nawilżają, ujędrniają, skóra po nich jest odżywiona. Dzięki jej działaniom zostają spowolnione procesy starzenia, poprawia się koloryt skóry. Po takim zabiegu każda kobieta poczuje się piękna, zadowolona i gotowa do podejmowania nowych wyzwań.

CZEKOLADOWE WŁAŚCIWOŚCI:

ujędrnianie - zawarta w ziarnach kakaowca kofeina oczyszcza skórę z toksyn, działa wyszczuplająco i antycellulitowo. Zawiera również wiele żelaza, cynku, magnezu i wapnia, które przyspieszają krążenie krwi w organizmie. Czekolada zmniejsza też dzięki temu wszelkie obrzęki na skórze.

nawilżanie - właściwości kakaowca są silnie nawilżające i regenerujące.

odmładzanie - kakaowiec zawiera także flawonoidy, które opóźniają procesy starzenia i neutralizują działanie wolnych rodników.

energia - intensywny zapach ziaren kakaowca sprawia, że wzrasta nam poziom serotoniny, która potocznie nazywana jest hormonem szczęścia. Wystarczy że tylko otworzy się słoik z czekoladowym koktajlem do kąpieli, a nasz nastrój od razu będzie lepszy!!!

SPRÓBUJ

Do wanny wlej czekoladowy koktajl do kąpieli, umyj ciało czekoladowym żelem podprysznic. Cóż za słodka uczta! Warte wypróbowania są również czekoladowy szampon z odżywką do włosów, który doda blasku oraz kremowe mydełko z czekoladą.

Ziarno kakaowca - Theobroma cacao - z którego powstaje czekolada zawiera wiele cennych dla skóry substancji, posiada

zdolność zmiękczania skóry. Poza tym wykazuje działanie odmładzające i odświeża skórę, skutecznie likwiduje jej suchości. Antyoksydanty, czyli składniki spowalniające proces starzenia się skóry, znajdujące się w czekoladzie, zapobiegają rozwojowi wolnych rodników, które wpływają na utratę przez skórę kolagenu, elastyny i innych protein. Inne bogactwa czekolady to: witaminy A, B1, B2, B3, E, PP, teobromina, kofeina, fenyloetyloaminę, węglowodany, białko, błonnik, flawonoidy, alkaloidy oraz mikroelementy jak np. magnez, i żelazo.