***E-Mail-Swipes „Sündfreie Nachspeisen“***

Herzlich Willkommen im Affiliate-Programm von Sündfreie Nachspeisen.

Unser Verkaufsfunnel besteht aus:

1. Frontend für 17 €
2. Für alle Nicht-Käufer das Frontend als Downsell für 7 €
3. Upsell für 37 €, wird nach dem Kauf des Frontends für 7 € oder 17 € angezeigt

Du erhältst 75 % Provision vom netto auf alle Verkäufe!

Verdiene noch heute mit den ***„55 Sündfreien Nachspeisen“*** attraktive Provisionen und nutze hierfür die folgenden E-Mail-Swipes.

Auf gute Sales!

Deine

Lara Hansi vom Team suendfreie-nachspeisen.com

**Affiliate-Link:**

https://go.affilibank.de/hansi/[affiliateID]/1/[trackingID]

(bitte affiliateID durch deine Affilicon ID ersetzen)

***E-Mail #1: Schoko-Kuchen***

Betreff: Iss diesen Schoko-Kuchen

Betreff: Ist diesen Kuchen (und verliere jeden Tag etwas Bauchfett)

Betreff: Dieser Schoko-Kuchen hilft dir beim Abnehmen

Vielleicht geht es dir, wie mir?

Ich liebe Kuchen, Muffins, Pudding, Eis, Kekse und so gut wie jede andere Nachspeise die es gibt... \***lecker**\*

Leider sind herkömmliche Nachspeisen sehr ungesund und machen dick... sie sind tickende Zeitbomben, bauen Bauchfett auf und fördern schlimme Krankheiten wie Diabetes und Herzerkrankungen.

Wenn du jedoch weiterhin süße Nachspeisen essen möchtest, ohne ein schlechtes Gewissen zu bekommen und deine Gesundheit verbessern und sogar Bauchfett ABBAUEN möchtest, solltest du diesen äußerst informativen Artikel meiner befreundeten Fitness-Expertin Lara lesen:

=> Dieses Schoko-Kuchen Rezept ist äußerst lecker, gesund und verbrennt ganz nebenbei Bauchfett (AFFILIATE-LINK)
(+55 der leckersten und gesündesten Nachspeisen der Welt)

Viele Grüße

DEIN NAME

**PS:** Nachspeisen essen ohne ein schlechtes Gewissen zu bekommen, war bislang nicht möglich. Jetzt ist es endlich soweit. Verzehre ab sofort jeden Tag 1 dieser sündfreien Nachspeisen (klick!) (AFFILIATE-LINK)

***E-Mail #2: Kokosmehl***

Betreff: Kokosmehl

Betreff: Gesunde Nachspeisen mit DIESEM Mehl

Betreff: Das gesündeste Mehl

Betreff: 5 Gründe, warum du Weißmehl meiden solltest

Betreff: 5 Gründe, warum du mit Kokosmehl backen solltest

Wer kennt sie nicht: lecker Nachspeisen… Kuchen, Keksem, Eis, Muffins und Co.

Auch ich liebe sie und würde am liebsten nach jeder Hauptmahlzeit eine Nachspeise genießen…

Doch leider sind herkömmliche Nachspeisen wahre Dickmacher und sind sehr ungesund.

Eines dieser darin enthaltenen ungesunden Lebensmittel ist herkömmliches Mehl (Typ 405), oder auch als „Weißmehl“ bekannt.

Dieses Weißmehl hat gleich mehrere Nachteile:

1. Es besteht aus extrem viel einfachen Kohlenhydraten, die schnell deinen Blutzuckerspiegel steigen und wieder fallen lassen (dadurch werden Heißhunger-Attacken ausgelöst)
2. Das dadurch ausgeschüttete Insulin begünstigt die Einlagerung von Fett in deinem Körper
3. Weißmehl hat kaum sättigendes Eiweiß
4. Weißmehl enthält kaum verdauungsfördernde, gesunde und sättigende Ballaststoffe
5. Weißmehl kann Arteriosklerose und Herz-Kreislauf-Erkrankungen begünstigen(Liu S et al.,"Whole-grain consumption and risk of coronary heart disease: results from the Nurses` Health Study" Am J Clin Nutr September 1999 vol. 70 no. 3 412-419 (Vollkorn und das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen: Die Ergebnisse der Nurses’ Health Study)

Es gibt aber clevere, gesunde und leckere Alternativen, wie bspw. Kokosmehl.

Kokosmehl hat im Vergleich zu Weißmehl gleich 5 Vorteile:

1. Kokosmehl ist cholesterinfrei und glutenfrei
2. Kokosmehl liefert rund 15x so viele Ballaststoffe wie Weißmehl (gesund, gut für die Verdauung und sättigend)
3. Kokosmehl ist eiweißreich (doppelt so viel Eiweiß wie Weißmehl)
4. Kokosmehl hat nur 1/8 Anteil Kohlenhydrate im Vergleich zu Weißmehl (100 g Kokosmehl liefern 9 g Kohlenhydrate, 100 g Weißmehl 72 g Kohlenhydrate!)
5. Kokosmehl ist glutenfrei

Diese Vorteile sind auch der Grund, warum immer mehr Nachspeisen-Liebhaber auf Weißmehl verzichten und stattdessen Kokosmehl verwenden.

Es erfreut sich immer größerer Beliebtheit!

Umso mehr freute auch ich mich, als mich meine befreundete Fitness-Expertin Lara über ihren neuen Rezept-Artikel informierte, den ich dir nicht vorenthalten möchte.

Wenn du Nachspeisen OHNE schlechtes Gewissen genießen möchtest, solltest du jetzt den folgenden und informativen Rezept-Artikel von Lara ganz genau lesen:

=> Iss diesen leckeren und gesunden Schoko-Kuchen und verbrenne ganz nebenbei Bauchfett (AFFILIATE-LINK)
(+55 der leckersten und gesündesten Nachspeisen der Welt)

Genüssliche Grüße

DEIN NAME

***E-Mail #3: Der gesunde Zucker***

Betreff: Der gesunde Zucker

Betreff: Iss DIESEN Zucker

Betreff: Kokosblütenzucker

Betreff: Vermeide Haushaltszucker wie die Pest!

Betreff: 4 Vorteile von Kokosblütenzucker

Es gibt viele Möglichkeiten Lebensmittel und Gerichte zu süßen. Die bekannteste Möglichkeit ist, einfachen Haushaltszucker zu verwenden.

Wie wir jedoch wissen, ist Haushaltszucker äußerst ungesund und für viele Erkrankungen mitverantwortlich.

Zudem baut Haushaltszucker Bauchfett auf, da es ein wertloser Kalorienlieferant ist.

Haushaltszucker…

… begünstigt den Aufbau von Körperfett

… macht hungrig

… lässt deinen Blutzuckerspiegel stark schwanken (= Heißhungerattacken)

… löst in deinem Gehirn das gleiche aus wie Kokain!

Umso erschreckender ist der Jahresverbrauch pro Kopf in Deutschland. So nimmt jeder Deutsche pro Jahr rund 32,1 kg Zucker auf!

Das ist ein Berg von über 10.000 Würfelzuckern – eine unglaubliche Menge!

Zum Glück gibt es mittlerweile gesunde Zuckeralternativen, und ich spreche hier nicht von Süßungsmitteln wie Süßstoffe, Stevia und Co.

Eine echte Zuckeralternative ist Kokosblütenzucker. Dieser wird aus dem Nektar der Kokospalme gewonnen.

Die 4 Vorteile von Kokosblütenzucker:

1. Der Anbau von Kokosblütenzucker ist nachhaltig (überwiegend Kleinbauern) und meist ohne dem Einsatz von Pestiziden und künstlichen Düngern
2. Kokosblütenzucker hat einen niedrigen, glykämischen Index (Einlagerung von Körperfett wird NICHT begünstigt und du wirst keinen Heißhungerattacken schutzlos ausgeliefert sein wie bei Haushaltszucker)
3. Kokosblütenzucker kann das Risiko für Diabetes und Insulinresistenz reduzieren
4. Kokosblütenzucker ist sehr nährstoffreich und enthält viel Kalium, Magnesium, Eisen, Bor, Zink, Schwefel und Kupfer

Insbesondere bei herkömmlichen Nachspeisen wie Kuchen, Keksen, Puddings und Co. wird Haushaltszucker meist verwendet.

Die Folgen haben wir alle schon erlebt: wir bekommen einen dicken Bauch und unsere Gesundheit wird geschädigt. Wir werden müde, träge und antriebslos…

Kein Wunder also, dass immer mehr Menschen nach gesunden Nachspeisen-Alternativen gesucht wird, die helfen Körperfett zu verlieren und die Gesundheit zu fördern.

Meine Kollegin Lara hat einen interessanten Rezept-Artikel dazugeschrieben, den ich dir heute empfehlen möchte.

Klicke auf folgenden Link um den Artikel jetzt zu lesen:

=> Iss diesen leckeren und gesunden Schoko-Kuchen und verbrenne ganz nebenbei Bauchfett (AFFILIATE-LINK)
(+55 der leckersten und gesündesten Nachspeisen der Welt)

Genüssliche Grüße

DEIN NAME

***E-Mail #4: Kurze Mail***

Betreff: Der gesündeste Schoko-Kuchen der Welt

Hey ☺

Heute möchte ich nicht viele Worte verlieren und dir diesen Rezept-Artikel meiner befreundeten Fitness-Expertin Lara empfehlen:

=> Iss diesen leckeren und gesunden Schoko-Kuchen und verbrenne ganz nebenbei Bauchfett (AFFILIATE-LINK)
(+55 der leckersten und gesündesten Nachspeisen der Welt)

Genüssliche Grüße

DEIN NAME