

## Schluss mit Mundgeruch nach dem Knoblauch-, Zwiebel-, Alkohol- und Nikotin-Genuss

*In der Regel sind Restaurant-Gäste typische Genuss-Menschen. Sie schätzen den Genuss eines kreativen oder währschaften Gerichts und als Begleitung dazu einen guten Tropfen aus edlen Provenienzen.*

*Vor allem in der deutschsprachigen Schweiz kommen wieder vermehrt auch eber deftige, aber umso beliebtere Gerichte auf den Gästetisch, die mit Zwiebeln und Knoblauch aromatisiert sind. Und im Zuge der Mediterranisierung von Gastronomie und Küche ist bei südländisch inspirierten kulinarischen Kreationen der Knoblauch allgegenwärtig!*

So fein, schmackhaft und aromatisch solche Speisen und Getränke auch sind — sie haben den Nachteil, dass sie im Mund einen nachhaltigen Geruch hinterlassen. Wer nach seinem Restaurant-Besuch aber noch ein geschäftliches Meeting vereinbart hat oder zum charmanten Flirt aufbricht, ist mit zwiebel-, knoblauch-, alkohol- oder nikotinbedingtem Mundgeruch nicht in einer angenehmen Position. Deshalb versuchen viele Gäste, mit Minz- und anderen Bonbons den für alle Beteiligten unangenehmen Geruch zu beseitigen. Es bleibt in der Regel beim Versuch.



### St. Sin – die Geruchsneutralisation

Viel wirksamer sind die innovativen und brandneuen St. Sin-Traubenzucker-Bonbons und Frucht-Gummis, wie sie seit kurzem die Evonity Vertriebsgesellschaft AG (Dietikon) gerade auch für die Gastronomie vertreibt.

St. Sin ist Experte für nachhaltige Geruchsneutralisation:

- ▶ St. Sin Nr. 1 beseitigt vollständig und nachhaltig den Alkoholgeruch im Mund. Das Produkt ist in Form von Traubenzucker-Bonbons erhältlich.
- ▶ St. Sin Nr. 2 beseitigt nachhaltig den Knoblauch- und Zwiebel-Atem und -Körpergeruch. Das Produkt ist als Frucht-Gummi erhältlich.
- ▶ St. Sin Nr. 3 beseitigt nachhaltig den Nikotingeruch im Mund (ab Herbst 09 erhältlich). Das Produkt wird als Frucht-Gummi erhältlich sein.

### Zum Abschied St. Sin

St. Sin gibt es in praktischen Einzelportionen. Die Bonbons lassen sich einzeln ver-



packt dem Gast übergeben — beispielsweise als freundliche Zugabe zur Konsumationsrechnung oder beim persönlichen Abschied des Gastes durch den Gastgeber.



### Schnelle und nachhaltige Wirkung

St. Sin-Produkte bestehen aus biologischen Inhaltsstoffen und lassen sich bedenkenlos einnehmen.

St. Sin Nr. 1 wirkt innert 30 Sekunden — durch Bindung der freien Alkoholgruppen — und bis zum nächsten Alkoholgenuss, beeinflusst aber die Alkoholkonzentration im Blut nicht.

St. Sin Nr. 2 wirkt innerhalb von 30 Minuten und bis zum nächsten Knoblauch- oder Zwiebelgenuss.

*Weiterführende Infos sind erhältlich bei:  
Evonity Vertriebsgesellschaft AG  
Bahnhofstrasse 8, 8953 Dietikon  
Tel. 044 738 99 55, Fax 044 738 99 56  
info@st-sin.ch, www.st-sin.ch*