

¡ES LA TEMPORADA DE dar y sanar!

OFERTAS ESPECIALES DE SALUD Y BIENESTAR PARA LAS FIESTAS

(24 DE NOVIEMBRE – 19 DE DICIEMBRE)

1. OFERTA RELÁMPAGO: EXTENSIÓN DE PLAN DE ATENCIÓN

¡Asegura tu salud a largo plazo y disfruta de ahorros masivos en tu atención futura! Añade 1 Año Completo a tu Plan de Atención Actual y Ahorra 20% DE DESCUENTO. Aplica si estás actualmente terminando el cuidado, a mitad del tratamiento o regresando como expaciente; puedes asegurar esta oferta.

• Debe pagarse en su totalidad (Pago Total) o mediante financiamiento de terceros (Affirm / CareCredit). No es válido con planes de pago internos de la clínica.

2. OFERTAS DE PAQUETES DE TERAPIA ESPECIALIZADA

Si has estado considerando terapias avanzadas, ahora es el momento de comenzar. 20% DE DESCUENTO en cualquier paquete de Láser, Ondas de Choque o Descompresión.

- Aplica a paquetes pagados en su totalidad (Pago Total) o financiados a través de Affirm/CareCredit.
- Regalo Adicional: Al comprar un paquete, ¡puedes regalar una sesión GRATUITA de esa misma terapia a un amigo o familiar (no paciente)! (Debe utilizarse dentro de los 12 meses.)

3. MEDICINA REGENERATIVA: EVENTO BOGO DE UN SOLO DÍA

Esta es la oportunidad perfecta para el tratamiento de múltiples articulaciones o para parejas/familiares que buscan una curación regenerativa juntos.

Evento BOGO: Compra Una, Recibe Otra Articulación Gratis

- Aplica a tratamientos de PRP (Plasma Rico en Plaquetas) o Células Madre (Gelatina de Wharton).
- Nota: Ambas articulaciones/sesiones deben completarse el mismo día.

4. AHORROS EN SUPLEMENTOS Y PRODUCTOS

Estamos haciendo que sea más fácil que nunca mantener tu bienestar fundamental.

- Suscripciones de Recogida Automática
 - Establece un compromiso personalizado de recogida automática de 12 meses y recibe 20% DE DESCUENTO en tu pedido recurrente completo. Esto incluye multivitamínicos, omegas, productos GI, apoyo para la tiroides, antiinflamatorios, paquetes de rendimiento y más. Nuestro equipo te ayudará a personalizar un protocolo que se ajuste a tus objetivos.

Semana de Venta de Todos los Suplementos

• ¡Abastece todo lo que necesitas! 15% DE DESCUENTO en Todos los Suplementos la semana del 8 al 12 de diciembre. (Aplican algunas exclusiones).

:ÚNETE A NOSOTROS PARA APOYAR A GRANDMA'S PLACE!

LA COLECTA DE DONACIONES SE EXTIENDE HASTA LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE.

Para agradecer tu generosidad, estamos ofreciendo un regalo al realizar tu donación: Trae una donación aceptada por un valor mínimo de \$30 (¡se agradecen los recibos!) y calificarás para regalar a un familiar o amigo un Examen Completo de Nuevo Paciente en Palm Beach Health Center.

El cupón para el nuevo paciente caduca el 31/01/26.

¡ESTA ES UNA EXCELENTE MANERA DE COMPARTIR EL REGALO DE LA SALUD CON ALGUIEN QUE TE IMPORTA MIENTRAS APOYAS UNA CAUSA CRUCIAL!

ARTÍCULOS ACEPTADOS:

Escanea el código QR



AVISO DE CIERRE

Feliz Día de Acción de Gracias

En observancia del feriado, PBHC estará cerrado el jueves 27 de noviembre. Reanudaremos nuestro horario comercial habitual el lunes 1 de diciembre de 2025.

Agradecemos tu comprensión y esperamos poder atenderte a nuestro regreso. Por favor, planifica con anticipación para hacer tu mejor esfuerzo y cumplir con tu horario prescrito por el doctor.

¡Que tengas un feriado maravilloso y seguro!

Muffins de Proteína de Manzana y Canela (¡Sin Gluten!)

Ingredientes

- 1/4 taza de aceite de coco, medido después de derretir
- ½ taza de puré de manzana con canela
- ½ taza de yogur griego natural sin grasa
- 2 cucharadas de jarabe de arce (miel de maple)
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 2 tazas de harina sin gluten 1:1 (todo uso sin gluten)
- ½ taza de azúcar de coco
- ½ taza de proteína en polvo de vainilla
 - (Se recomienda usar Bone Broth Protein PurePaleo™ de Designs for Health)
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de polvo de hornear (levadura química)
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1.5 tazas de manzana finamente picada, en trozos de \$1/4\$ a \$1/2\$ pulgada. (Aprox. 1 manzana grande, pelada y sin corazón).

Instrucciones

- 1. Precalentar el horno a 350 Rocía un molde para muffins (magdalenas) con aceite en aerosol de aguacate.
- 2. Combina los ingredientes húmedos: En un tazón grande, mezcla el aceite de coco derretido, el puré de manzana, el yogur, el jarabe de arce, los huevos y la vainilla. Mezcla bien hasta combinar.
- 3. Combina los ingredientes secos: En otro tazón, mezcla la harina, el azúcar de coco, la proteína en polvo, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 4. Incorpora las mezclas: Agrega los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y revuelve. Luego, incorpora suavemente la manzana picada.
- 5. Hornea: Divide la mezcla uniformemente entre los 12 moldes, llenando casi hasta el borde. Espolvorea con un poco más de azúcar
- 6. Hornea durante 22-24 minutos o hasta que la parte superior se haya elevado y esté firme.
- 7. Enfría: Deja que los muffins se enfríen durante 20-30 minutos antes de disfrutar.

Receta de Mary's Whole Life



(561) 333-8353 - **ROYAL PALM BEACH LOCATION**



