

JOY DAY PROBIOTYK Kurkuma imbir pieprz BIO 500 ml

Cena: 59,79 PLN



Opis słownikowy

Dawka	15 ml
Opakowanie	500 ml
Postać	koncentrat
Producent	LIVING FOOD SP. Z O.O.
Rodzaj rejestracji	Suplement diety
Substancja czynna	-

Opis produktu

Właściwości JOY DAY PROBIOTYK Kurkuma imbir pieprz BIO 500 ml Probiotyk wytwarzany w procesie kaskadowej fermentacji składników roślinnych, w tym Kurkumy, Imbiru i Pieprzu z udziałem żywych szczepów bakterii probiotycznych. Odbudowa i wzbogacenie pożytecznej mikroflory jelit. Silne działanie przeciwutleniające, antyoksydacyjne oraz przeciwzapalne ekstraktu. Uzupełnienie deficytu populacji bakterii w jelicie grubym. Pobudzenie reakcji układu immunologicznego w stanach zapalnych. Odbudowa i uszczelnienie nabłonka jelita. Regulacja perystaltyki jelit oraz wypróżniania. Zapobieganie występowaniu i nawracaniu biegunek i zaparć. Wsparcie trawienia i przyswajania składników odżywczych. Łagodzenie objawów alergii i nietolerancji pokarmowej. Hamowanie rozwoju i eliminacja powstałej grzybicy, pleśni i zakażenia bakteryjnego. Wsparcie żywotności komórek poprzez zahamowanie ich starzenia. **Zalecane spożycie** Walory i sposób spożycia: Najlepiej spożywać w trakcie posiłku. Przed otwarciem butelki zawartość lekko wstrząsnąć. Rozcieńczony Probiotyk Joy Day Kurkuma charakteryzuje się przyjemnym korzennym aromatem i naturalnym, kwaskowo orzeźwiającym smakiem kurkumy i imbiru. Nie jest ostry! **Dorośli:** 10 do 15 ml/ 3 x dziennie/ rozcieńczone w min. 100 ml wody lub dowolnego napoju. **Dzieci > 3 lat:** 5 ml/ 3 x dziennie/ rozcieńczone w min. 50 ml wody lub w dowolnego napoju. Nie należy przekraczać dziennej zalecanej porcji do spożycia. **Ważne** Produkt ekologiczny. Bez glutenu, laktozy i kazeiny (Bezmleczny). Nie dodano cukru i substancji słodzących. Nie zawiera barwników i konserwantów. Niepasteryzowany i Nieklarowany. Probiotyk po otwarciu przechowywać w lodówce i najlepiej spożyć w ciągu 30 dni. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Naturalnym konserwantem probiotyku są zawarte w nim prozdrowotne metabolity bakterii probiotycznych, w tym kwasy organiczne i antyoksydanty. Mogą powstawać osady na dnie butelki, nalot „białego grzybka” na powierzchni, gazy oraz kwasowość napoju są efektem naturalnym. **Składniki** Zestaw żywych szczepów bakterii probiotycznych w postaci płynnej oraz ekstrakt z fermentacji składników roślinnych (40 %) (w tym: korzeń kurkumy (49%), korzeń imbiru (49%), ziarna pieprzu (2%)). Probiotyk Joy Day Kurkuma, Imbir, Pieprz zawiera kompleks żywych i aktywnych, nieliofilizowanych bakterii probiotycznych zdolnych do zasiedlania całej przestrzeni jelit na wysokim poziomie bez konieczności zastosowania substancji ochronnych (glicerol, maltodekstryna, mleko w proszku), substancji przeciwbrylającej (dwutlenek krzemu) a także proteinowej kapsułki. Probiotyk Joy Day jest kompleksowo pełnym probiotykiem zawierającym metabolity, w tym: witaminy, minerały, kwasy organiczne, antyoksydanty oraz związki antyseptyczne, produkowane przez bakterie w trakcie długotrwałej hodowli. W procesie adaptacji wieloszczepowej hodowli, bakterie osiągnęły poziom 4×10^7 jtk/ml (40mln jtk/ml). Pełna identyfikacja: *Lactobacillus rhamnosus* GG, *L. rhamnosus* LR 04, *L. rhamnosus* LR 05, *L. acidophilus* LA 1, *L. delbrueckii* ssp. *bulgaricus* LB 2, *L. casei* 101/37, *L. plantarum* LP 02, *L. plantarum* LP 01, *L. fermentum* LF2, *Bifidobacterium breve* BL 10, *B. breve* Bbr 8, *B. longum* BL 03, *B. animalis* ssp. *lactis* Bi 1, *Streptococcus thermophilus* Z 57, *S. thermophilus* 9 Y. **Producent** LIVING FOOD SP. Z O.O. Siedziba firmy: ul. Graniczna 15 (wcześniej:

Świerczewskiego 15), 66-320 Trzciel.