

Life PUR Kompleksowy enzym drobnoustrojowy 500ml



Cena: 110,00 PLN

Opis słownikowy

Producent	MIKROBIOM MIKROVEDA POLSKA
Rodzaj rejestracji	Suplement diety

Opis produktu

Opis Mikroorganizmy MikroVeda Bio LIFE PUR Złożony ferment Specjalny preparat pochodzi od naszego doświadczonego producenta w Niemczech zgodnie z najwyższymi standardami jakości i jest czysto naturalnym suplementem zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci (z pokarmu stałego) oraz dla wsparcia zaprojektował własną zdrową dietę. MikroVeda LIFE PUR jest stosowany zarówno jako część lekarstwa - optymalny jest okres co najmniej 1–2 miesięcy - jak i w codziennym przyjęciu. Fermentacja: woda, mikroorganizmy i rodzaje cukru. Podczas fermentacji cukier jest metabolizowany przez mikroorganizmy i przekształcany między innymi w kwas mlekowy. Produkt końcowy jest zatem prawie bez cukru. Mąka z pestek winogron (zawiera OPC) Przeciwutleniacz: chroni komórki przed stresem przeciwutleniającym, stymuluje aktywność enzymów skórnych. Ciekłe środowisko, symbiotyczna społeczność mikrobiologiczna specjalnie uprawiany kompleks mikroorganizmów żywe, asertywne mikroorganizmy fermentacyjne i probiotyczne inne cenne składniki

Laboratoryjne zarządzanie jakością wyprodukowane zgodnie z surowymi niemieckimi normami higieny (Certyfikat HACPP)

Oczywiście Bez dodatków Holistyczne naturalne procesy w wieloetapowej fermentacji Łagodna, unikalna technologia fermentacji Ukierunkowane wykończenie ważnych esencji aż do obszaru rocznego. Fermentacja „produkty metaboliczne” takie jak enzymy, witaminy, krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe i aminokwasy są pochodzenia naturalnego. Surowce z kontrolowanej uprawy ekologicznej **Sposób użycia** Do 25 ml dziennie przed posiłkiem lub między posiłkami, czysty lub mieszany w zimnym napoju. **Skład** Wartości odżywcze Informacje o wartości odżywczej 100 ml każdy wartość opałowa 25,00 kJ / 6,00 kcal Tłuszcz 0,00 gw tym nasycone kwasy tłuszczowe 0,00 g Węglowodany 1,52 gw tym cukier 0,84 g Błonnik pokarmowy 0,68 g Białko 0,00 g Sól 0,00 g Produkt zawiera 0,13 jednostki chleba (BE) na 100 g Ogółem produkt zawiera 1 l, co odpowiada 1,27 BE 25 ml mikroorganizmów Złożony ferment odpowiada około 2,5 miliardom zarazków, czyli 2,5 x 10⁹ KBE (Jednostki tworzące kolonię), Reishi / Ling Zhi 2,5 mg (Błyszczący porling, Ganoderma lucidum) i mąka z pestek winogron 2,5 mg (zawiera OPC).