

Stoffwechsel gesund – Mensch gesund Asiatisch fermentiertes Power-Food bringt Vitalität zurück

Unsere Nahrung wird mithilfe der vielen ineinandergreifenden Stoffwechselprozesse zerkleinert, verarbeitet und in Nützliches und Unbrauchbares unterschieden.

Ein guter Stoffwechsel ist daher eine der Hauptvoraussetzungen für unsere Gesundheit, denn er versorgt den Körper mit Energie und regelt die Aufbau-, Wachstums- und Regenerationsprozesse.

Funktioniert der Stoffwechsel, sind die Körperzellen mit allem, was sie brauchen, versorgt. Durch den blitzschnellen Abtransport von Fetten und Giften lagern sich keine Fremdstoffe in den Geweben ein. Der Körper kann die frei zirkulierende Energie optimal nutzen und u.a. entstehen so auch keine überflüssigen Pfunde auf der Waage.

**Wenn wir aktiv zum Erhalt unserer Gesundheit beitragen wollen,
sorgen wir dafür,
dass diese Stoffwechselabläufe reibungslos funktionieren können.**

3 Jahre und 3 Monate lang natürlich fermentierte Enzyme und Aminosäuren gibt es als intelligente Lebensmittel-Ergänzung, die sofortige Wirkung zeigt auf einer großen Bandbreite der sogenannten Zivilisationskrankheiten, die mit einem Ernährungsmangel und damit einem gestörten Stoffwechsel in Verbindung stehen.

Dazu gehören u.a. Gefäßerkrankungen, Gewichtsprobleme, Knochen- und Haut, Wundheilung, Allergien, der Sommer und mehr. Das fermentierte Mus enthält so viele Aminosäuren, wie kaum ein anderes Nahrungsmittel.

Das breitgefächerte Angebot der in dem dunklen Mus enthaltenen Aminosäuren bietet dem Körper all die Bausteine, die sämtliche benötigten Enzymproteine heranbilden können. Darüber hinaus sind die Mikronährstoffe Ausgangssubstanzen für die Bildung der wichtigen Stoffwechselprodukte wie Hormone, Überträgerstoffe, der DNS und RNS etc.

Durch die quasi vorverdaute Beschaffenheit des Nahrungskonzentrats passieren sie problemlos die Magensäure und entlasten zudem die Bauchspeicheldrüse.