

REGENERATION STATT DEGENERATION

SUPERFOOD: FERMENTIERTE AMINO-SÄUREN

Studien belegen: Erschöpfung, Stress und chronische Krankheiten sind ein Zeichen von leeren Aminosäure-Depots und Enzymmangel im Körper. Fehlen diese lebenswichtigen Mikrobausteine, schreitet die Altersdegeneration schneller voran.

Eine bahnbrechende Vitalstoffkombination zur Steigerung der Lebenskraft und Umkehr der degenerativen Prozesse bietet ein hochqualitatives fermentiertes vegetarisches Bio-Mus, das aus ca. 50 erlesenen Zutaten manuell hergestellt wird.

Es enthält alle Schlüsselkomponenten für den leistungsfähigen Alltag und steigert die Enzymaktivität.

Besonders sind die durch mehrstufige schonende Fermentation gewonnenen hochkonzentrierten und vollkommen verwertbaren Vitalstoffe:

18 Aminosäuren, mehr als 60.000 hochkarätige Polyphenole und Mineralien, deren jetzt potenzierte Zusammensetzung genauso, wie sie in der Natur auch vorkommt, erhalten bleibt.

Das ist wichtig, damit der Körper die Nährstoffe auch erkennen kann. Deren synergistische Wirkungen mit den Milchsäurebakterien haben sich zur Vorbeugung von Altersdegeneration und bei allen regenerativen Therapien effektiv bewähren können.

Gewonnen werden die enzymaktiven Inhaltsstoffe aus reiner Bio-Rohkost – wertvollen Getreiden, Algen, Obst und Gemüsearten, die unter Zusatz von Honig, Hefepilzen und Milchsäurebakterien einen dreijährigen, kontrollierten Verdichtungsprozess durchlaufen.

Durch die Fermentation sind alle ursprünglichen Komponenten so prozessiert, dass sie auch für Allergiker geeignet sind.