

Regulatpro Bio

Regulatpro Bio
0066
Ingen forbindelse

Fermentert konsentrat av økologisk dyrket, solmodnet frukt, grønnsaker og nøtter ? en vegansk enzymdrikk som bl.a. kan bidra til bedre næringsopptak.

Regulatpro® Bio er basert på et kaskadefermentert konsentrat framstilt av fersk økologisk dyrket, solmodnet frukt, grønnsaker og nøtter. Konsentratet, Regulatessenz®, tilfører kroppen enzymatisk nedbrutte ingredienser og fungerer som en transportør av næringsstoffer inn i cellene. Regulatessenz® kan på den måten bidra til bedre næringsopptak.

Regulatessenz® inneholder aminosyrer og oligopeptider, polyfenoler og flavoner (antioksidanter), melkesyre L(+), prebiotika og peptidoglykaner. I tillegg inneholder konsentratet naturlig vitamin C som bidrar til normal energiomsetning og til immunsystemets normale funksjon.

Innhold:

Bruksveiledning:

Anbefalt dosering:

10 ml ufortynnet konsentrat tas morgen og kveld. Hold væsken i munnen noen sekunder før den svelges.

Regulatpro® Bio kan eventuelt blandes med et halvt glass vann eller fortynnes med polyfenolholdig saft som for eksempel blåbær- eller tranebærsaft.

Fordeler med Regulatpro Bio:

- Et naturlig konsentrat som kroppen umiddelbart kan utnytte
- Øker energien i cellene og bidrar til bedre vitalitet og utholdenhet

- Bedrer mage- og tarmfunksjonen
- Regulerer immunforsvaret

Regulatpro Bio produseres i Tyskland og selges i over 40 land. I Norge og Sverige har produktet i mange år blitt anbefalt av naturterapeuter.

Hva er kaskadefermentering?

Cascade Fermentation? er resultatet av mange års forskning hos produsenten ? Dr. Niedermaier Pharma GmbH i Tyskland. Prinsippet for kaskadefermentering er å spalte de helsefremmende innholdsstoffene til høykonsentrerte, biotilgjengelige enheter der fermenteringen etterligner kroppens naturlige fordøyelsesprosesser.

Kaskadefermentering foregår i en tre-trinnsprosess:

Trinn 1: De ferske, solmodne økologiske ingrediensene blir finhakket, tilsatt vann og fylt i en gjæringstank. Blandingen blir tilført melkesyrebakterier av typen Lactobacillus, som produserer høyredreid melkesyre (L+). Den første fermenteringen begynner etter cirka 2 døgn.

Trinn 2: Etter omkring 3 uker foretas den første delfiltreringen. Det tilsettes så ulike typer melkesyre og melkesyrebakterier. Deretter følger flere fermenteringstrinn etter samme prinsipp. På denne måten oppkonsentreres de verdifulle næringsstoffene i fraksjonen.

Trinn 3: Til slutt blandes alle fraksjonene, som så gjennomgår en ytterligere gjæringsprosess og deretter filtreres. Ingrediensene er nå totalt enzymatisk nedbrutt til en form som tas lett opp i kroppen.

Resultatet av denne patenterte tre-trinns fermenteringsprosessen gir konsentratet Regulatessenz® (EU patent nr 1153549).

Ingrediensene i Regulatessenz® er vann og enzymatisk nedbrutte næringsstoffer fra sitron, dadler, fiken, valnøtter, soyabønner, kokosnøtter, løk, selleri, bønnespirer, artisjokk, acerola-ekstrakt, erter, hirse, krydderblanding, ingefær og safran.

Essensen er økologisk, 100% vegetabilsk og inneholder ikke alkohol, sukker, glute, melk, gjær eller konserveringsmidler.

Kvalitetsgaranti

Dr. Niedermaier Pharma produserer etter GMP-retningslinjer og alle de strategiske produksjonskravene som HACCP og DIN ISO. Alle råstoffene som brukes er økologisk dyrket, er veganske og er bio-sertifiserte. Hele produksjonsprosessen av Regulatessenz® blir gjennomført av Dr. Niedermaier Pharma, fra anskaffelser og utvalg av råvarer til tilberedelse, fermentering og tapping av det ferdige produktet. Ved å konsentrere alle ledd i produksjonen garanterer Dr. Niedermaier Pharma den høyeste mulige kvalitet på produktene sine.

Pris kr 595,00

350 ml

Nei

