

BAL LEZZETLERİ

prebiyotik açıdan zenginleştirilmiş



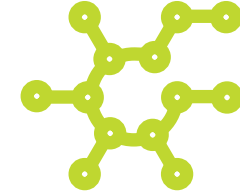
L E Z Z E T L İ . Y A R A R L I . Ç A Ğ D A Ş

PREBIYOTIKLER

Reklamsayesinde birçoğumuz biliyoruz ki probiyotikler (canlı bakteriler ve mikroorganizmalar) normal bağırsak mikroflorası, güçlü bağışıklık sistemi, cilt sağlığı ve vb. için kesinlikle gereklidir... Ancak prebiyotikler ise daha az «şanslıdır» — özünde tamamlayıcı maddeler olmalarına ve aslında aynı zincirin halkaları olmasına rağmen reklamları yapılmamıştır.

Prebiyotikler — midede sindirilmeyen ve değişmeden olduğu gibi kalın bağırsağa giden gıda bileşenleridir ve işte orada eğlence başlar....Kalın bağırsakta yaşayan probiyotikler — «canlı mikroorganizmalar» — Prebiyotikleri «Yemek» olarak kullanırlar.

Özel enzimler kullanan probiyotikler, sonucunda ortaya çıkan enerjiyi üreme için kullanmak amacıyla prebiyotikleri parçalamaktadır. Tabii ki rafine edilmiş gıdaların tüketilmesi ve yanlış beslenme, vücudumuza (özellikle şehirde yaşayanların vücuduna!) yetmemekte ve yararlı bakterilerin ölmesine ve sağlık sorunlarının ortaya çıkmasına yol açmaktadır. Çözüm, rejimimizi çeşitlendirmek veya ek olarak prebiyotikiçeren gıda takviyeleri almak.



prebiyotikler



probiyotikler

İNULİN — DÜNYADA TEKTİR

Bu prebiyotik, gıda endüstrisinde, eczacılıkta ve hatta kozmetolojide kullanılan en popüler ürünlerden biridir! Aynı zamanda inülin yapay olarak sentezlenmez.

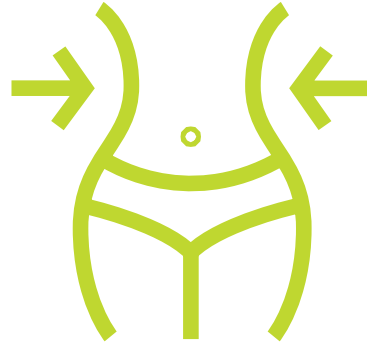
Sadece bitki kökenli olup, esas olarak bitki kökleri ve yumrularında bulunur. Özellikle yer elması, hindiba ve enginar da çoktur. İnülin ayrıca sarımsak, soğan, karahindiba, ekinezya, kuru üzüm, kuşkonmaz, muz ve daha az miktarda menekşe, çam çiçeği, zambak ve karahindibada bulunur. İnülin, tıpkı diğer prebiyotikler gibi mide bağırsak sisteminin üst kısmından değişmeden olduğu gibi geçer ve kalın bağırsakta bifidobakteriler tarafından tamamen fermente edilir ve böylece bifidobakterilerin artmasına yol açar ve metabolik aktiviteleri uyarır.

Aynı zamanda inülinin parçalanmamış kısmı, bozulma ürünlerini, toksinleri ve diğer zararlı maddeleri «hapsederek» vücuttan atar. Dolayısıyla inülin, birçok faydalı özelliğe sahiptir.



FAYDALARI

- Bağırsak mikroflorasının normalleşmesine katkıda bulunur, disbiyosisi önler.
- Sindirim sürecini iyileştirir.
- Bağışıklığın normalleşmesine yardımcı olur.
- Lipid metabolizmasının iyileşmesine yardımcı olur (kötü kolesterolü ortadan kaldırır).
- Vücudun detoksuna yardımcı olur, toksinleri ve atıkları giderir.
- Vitaminlerin ve mikro elementlerin vücut tarafından emilmesini teşvik eder, doygunluğu artırdığı için kilo kaybına katkıda bulunur, aynı zamanda gıdalara eklenerek hoş bir kremi tat verir ve düşük kalorili bir içeriğe sahiptir.
- Kan şekerini normalleştirir. İnülin mideye girdiğinde, hidroklorik aside maruz kalır ve bölünmeyen molekülleri glikoz moleküllerini emerek, asidin kan dolaşımı tarafından emilmesini önler ve böylece kan şekerini düşürür. İnülinin bu glikoz seviyelerini etkileme özelliği, tip II diyabetin tedavisinde yardımcı olur.



KULLANIMI

Lider bebek maması üreticileri ürünlerini, bebeklerin sadece sindirim fonksiyonlarını iyileştirmekle kalmayıp aynı zamanda kırılğan kemik sistemini önemli ölçüde kuvvetlendiren magnezyum ve kalsiyum emilimini de arttıran prebiyotik olan inülin ile zenginleştirmeye başlamıştır.

Prebiyotik takviyeli bebek mamaları, bebeklerin beslenmesi için idealdir. Özellikle sık kabızlık, şişkinlik ve bağırsak disbiyosisi olan bebekler için son derece yararlıdır. İnülin kozmetik sektöründe de yaygın olarak kullanılmaktadır. Cilt üzerinde son derece yararlı bir etkiye sahiptir ve inülinlükozmetik ürünükullanıldığı ilk günden itibaren kendisini gösterir. İnülin özellikle saçlar için çok faydalıdır. İnce saç derisini etkili bir şekilde besler, zayıf saç köklerini güçlendirir, hasarlı saç tellerini onarır.

Bu polisakkariti içeren ürünlerin düzenli kullanımı ile saç durumunda gözle görülür bir iyileşme gözlenir. Saçlar ipeğimsi bir görünüme kavuşur, saçların dökülmesini ve uçlarının kırılmasını durdurur. İnulin, ilaç sektöründe şeker hastaları için verilen diyet takviyelerinde kullanılır. Bununla birlikte inülinin, insülinin yerini alamayacağı anlaşılmalıdır. Çünkü sadece kandaki tehlikeli glikoz seviyesini azaltır ve komplikasyon olasılığını en aza indirir.



HONEY DELICACY

Bal lezzetleri koleksiyonumuz; en kaliteli malzemelerden yapılmış özel ürünlerden oluşan bir ürün yelpazesidir. Tamamen doğal hammaddeler, sofistike üretim teknolojisi ve bitmiş ürünlerin sıkı kalite kontrolü, inanılmaz lezzetli ve sağlıklı bir tatlı yaratmamıza izin verir.

Bal lezzeti içeren her kavanoz, polisakarit ve bitki kökenli bir prebiyotikolan inülin

içermektedir. Bu resmen doğal ve gerçek bir hazinedir!

«Honeydelicacy» ürün yelpazesinde, prebiyotiklerle zenginleştirilmiş klasik doğal bal çeşitleri sunulmaktadır:

- Bal lezzeti «Başkurt ıhlamuru»
Honeydelicacy «Bashkirlinden»
- Bal lezzeti «Kraliyet kadifesi»
Honeydelicacy «RoyalVelvet»

- Bal lezzeti «Uzak doğu ıhlamuru»
Honeydelicacy «Far East Velvet»
- Bal lezzeti «Pamuk çiçeği»
Honeydelicacy «Softcotton»
- Bal lezzeti «Sibirya Angelika çiçeği»
Honeydelicacy «Siberianangelica»
- Bal lezzeti «Kestane çiçeği»
Honeydelicacy «Southernchestnut»



ROYAL DELICACY

Üçü bir arada! «RoyalDelicacy» sadece doğal malzemelerden üretilen bir üründür: Hava koşulları sert olan Ural dağlarından ve SibiryayaTayga'sından bal, organik meyveler ve doğal prebiyotikler. Genel olarak ürüne benzersiz bir tat ve üçlü fayda sağlar! Lezzetlerin çeşitliliği, sizi kayıtsız bırakmayacaktır.

- Kızılıcak bal suflesi
- Çilekli bal suflesi
- Yalancı iğdeli bal suflesi
- Keçiboynuzlu bal suflesi
- Tahinli bal suflesi
- Zencefil ve yeşil çaylı bal suflesi
- Yaban mersinli bal suflesi
- Goji meyveli bal suflesi
- Çam fıstıklı bal suflesi
- Rendelenmiş portakal kabuklu bal suflesi
- Tarçınlı bal suflesi
- Naneli bal suflesi
- Ahududulu bal suflesi



Prebiyotik açıdan zenginleştirilmiş bal lezzetleri

8 (800) 555-33-56
www.mirmeda.ru

ROYAL DELICACY



Bu yelpazede ki ayrıcalıklı ürünler, tek bir kavanozda iki eşsiz lezzetlerin düetleri ile sunulmaktadır:

- Çilekli / naneli bal suflesi
- Kızılcık / portakal kabuğu rendeli bal suflesi
- Goji meyveli / yeşil çay ve zencefilli bal suflesi
- Kraliyet kadifeli bal suflesi / Keçiboynuzu meyveli bal kreması
- «Başkurt ihlamuru bal suflesi» / Tarçınlı ballı mus
- Yaban mersinli / yalancı içdeli bal suflesi

Cam kavanoz
Kullanım ömrü 24 ay
Net 320 gram
Net 340 gram



GOLDEN DELICACY

İncecik altın yapraklara sahip muhteşem bal, anti bakteriyel, hipoalerjenik özelliklere sahiptir ve bağıışıklığı artırabilir. Golden Delicacy, beyindeki kan dolaşımını iyileştirir, zihinsel aktiviteyi uyarır, sinir gerginliğini hafifletir ve depresyonu baskılar. Bu lezzet, kardiyovasküler sistem ve karaciğer sisteminin fonksiyonlarını artırabilir.

Lüks, tadına göre ne kadar sofistike olabilir kendiniz görün! Gerçek bir "mücevher" lezzetini deneyin- Golden Delicacy! Bu elit ürün, yenilebilir, altın gevreği olan bir bal lezzetidir. Bu, gastronomik-modunda doğanın armağanlarının ve yüksek teknolojinin olağanüstü bir birleşimidir!

Yenilebilir altın, E175 katkı maddesi olarak kullanılır. Bileşenleri, kokusuz ve tatsız olması nedeniyle yüksek kaliteli arı balının orijinal tadını bozmazlar.

Prebiyotik açıdan
zenginleştirilmiş bal lezzetleri

8 (800) 555-33-56
www.mirmeda.ru

Bu gıda takviyesinin yan etkileri yoktur, dolayısıyla zehirlemez. Biyolojik olarak inert bir metal olması nedeniyle vücuttan değişmeden, birikmeden veya sindirime engel olmadan atılır.

Her Golden Delicacykavanozu, tatlıların büyüleyici parlaklığını mükemmel bir şekilde vurgulayan eşsiz bir pakette üretilmektedir. Aristokratların bu lezzetli ayrıcalığını, sevdiklerinize hediye edin! Altının şans getirdiğine inanılmaktadır ve altının gıdada kullanılmasının ise kesinlikle şans ve başarı getireceğine emin olun!

Altın ışıltılı lezzet- Ekstra kategori gurmeler için tasarlanmış egzotiktir!

