



Diet supplement

Components:

Lyophilized sauerkraut juice, micronized apple fiber, cellulose capsule shell.

Storage:

Inaccessible to small children. Store in a dry place, avoid excessive heat. Do not use if the gasket under the plug is damaged or missing.

Usage:

Use two (2) capsules a day, preferably before a meal.

Lyophilizate based on organic sauerkraut juice

Probiotic natural - 60 capsules x 300 mg

- It has a positive effect on protection against cancer (mainly breast cancer).
 - It supports the proper secretion of digestive enzymes and hydrochloric acid by regulating the appropriate stomach pH.
 - It helps in cleaning the digestive tract from putrefactive bacteria.
 - Naturally rich source of sulfur, calcium, potassium, vitamin C and selenium compounds.
-
- Składniki odżywcze zalecanej porcji dziennego spożycia

- Wartość odżywcza
w 100 g produktu:
- Tłuszcz
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone
- Węglowodany
- w tym cukry
- Błonnik pokarmowy
- Białko
- Sól
- Sód

- 2 kapsułki
po 300 mg
- 9,860 kJ /
2,330 kcal
- 0,005 g
- 0,002 g
- 0,315 g
- 0,026 g
- 0,11 g
- 0,125 g
- 0,158 g
- 0,063 g

Contraindications:

Hypersensitivity to any of the product's components.

EAN-13 code: 5903111753085

Ekologiczna kapusta kiszona

1. Jest bogatym źródłem glukozynolatów zawierających siarkę. Z glukozynolatów powstają izotiocyjaniany , tiocyjaniany i indole, które chronią przed rakiem piersi, jąder, prostaty, pęcherza i okrężnicy.
2. Reguluje zasadowość i kwasowość żołądka (dawka 500 mg liofilizatu pół godziny przed jedzeniem zapobiega wytwarzaniu się gazów w żołądku).
3. Wpływa na prawidłowe wydzielanie enzymów trawiennych.
4. Jest głównym źródłem wapnia, potasu , witaminy C i związku selenu.
5. Bakterie kwasu mlekowego w niej zawarte bardzo dobrze oczyszczają przewód pokarmowy z bakterii gnilnych co stwarza idealne warunki do rozwoju dobroczynnych bakterii jelitowych , które mają bezpośredni wpływ na trawienie tłuszczów.





Lyophilisate based on fermented cabbage juice

Cabbage, that has been grown without the use of so-called chemistry, meaning pesticides, herbicides and artificial fertilizers, i.e. functional food combats about 4 cancer lines. On the other hand, the cabbage grown from mineral soils with full chemistry combats one or zero cancer lines.

1. It is a rich source of glucosinolates which contain sulphur. From glucosinolates, the isocyanates, thiocyanates and indoles are created, which protect the organism from breast, prostate, bladder and colon cancer.
2. It regulates the alkalinity and acidity of the stomach (a 300 mg dose of the Lyophilisate 30 minutes before eating prevents the creation of stomach gases).
3. It influences correct secretion of digestive enzymes.
4. It is a main source of calcium, potassium, vitamin C and selenium compounds.

The lactic acid bacteria contained in it are very effective in cleansing the gastrointestinal

tract from decay bacteria, which creates perfect conditions for the development of benevolent intestinal bacteria, which have a direct influence fat digestion. In our cabbage Lyophilisate, there is about 2000 cfu/g. Research in an attachment. During the process of growing cabbage, we pay close attention to the content of sugars, so it is lowered to about 5 in the brix scale, and to about 4 pH. Under 4 pH, the lactic acid bacteria die. The cellulose casing protects the bacteria in the cabbage juice Lyophilisate present in fiber, where fiber constitutes 20% of the content of the capsule. When we drink it with water while fasting, we don't achieve such pH in our stomach, so they successfully reach the small intestine. In case of a healthy person, the Lactobacillus (lactic acid bacteria) occur in the mouth in numbers of 10³-10⁷ colony forming units cfu/ml in the ileum, and 10⁴-10⁸ cfu/ml in the colon. The lactic acid bacteria are very heterogeneous G+C in DNA from 35 to 55%. Currently, we know about 800 species of these bacteria, we can only mark them using a gene sequence. Every person has a different kind and number of bacteria. An organism without bacteria, a sterile one, the organs deform.

- It is a rich source of glucosinolates which contain sulphur. From glucosinolates, the isocyanates, thiocyanates and indoles are created, which protect the organism from breast, testicular, bladder and colon cancer.
- It regulates the alkalinity and acidity of the stomach (a 500 mg dose of the Lyophilisate 30 minutes before eating prevents the creation of stomach gases).
- It influences correct secretion of digestive enzymes.
- It is a main source of calcium, potassium, vitamin C and selenium compounds.
- The lactic acid bacteria contained in it are very effective in cleansing the gastrointestinal tract from decay bacteria, which creates perfect conditions for the development of benevolent intestinal bacteria, which have a direct influence fat digestion.

Warto sięgać po kiszone soki EKO

Jak piszą w komunikacie profesor Ewa Rembiałkowska oraz dr inż. Renata Kazimierczak: Wyniki z roku 2012 wskazują, że zawartość cennych ze zdrowotnego punktu widzenia związków bioaktywnych (kwasów fenolowych, flawonoidów) była istotnie wyższa w ekologicznym soku zakwaszonym z białej kapusty w porównaniu z produktem konwencjonalnym, a także zawartość suchej masy była najwyższa w soku.



Kapusta prawidłowo wyprodukowana bez tak zwanej chemii, czyli pestycydów, herbicydów i sztucznych nawozów, tzn. żywność funkcjonalna, zwalcza około 4 linii nowotworowych, natomiast z gleb mineralnych przy pełnej chemii jedną lub zero.

1. Jest bogatym źródłem glukozynolatów zawierających siarkę. Z glukozynolatów powstają izotiocyjani, tiocyjani i indole, które chronią przed rakiem piersi, jąder, prostaty, pęcherza i okrężnicy.
2. Reguluje zasadowość i kwasowość żołądka (dawka 350 mg liofilizatu pół godziny przed jedzeniem zapobiega wytwarzaniu się gazów w żołądku).
3. Wpływa na prawidłowe wydzielanie enzymów trawiennych.
4. Jest głównym źródłem wapnia, potasu, witaminy C i związków selenu.
5. Bakterie kwasu mlekowego w niej zawarte bardzo dobrze oczyszczają przewód pokarmowy z bakterii gnilnych, co stwarza idealne warunki do rozwoju dobroczynnych bakterii jelitowych, które mają bezpośredni wpływ na trawienie tłuszczów.

W naszym liofilizacie na bazie soku z kapusty kiszzonej, jest około 2000 jtk/g. Przy produkcji

kapusty zwracamy uwagę na zawartość cukrów by spadła do około 5 w skali brix i ph około 4.

Poniżej 4ph bakterie kwasu mlekowego giną. Osłonka celulozowa osłania bakterie znajdujące się w liofilizacie z kapusty obecne w błonniku, gdzie błonnik stanowi 20% zawartości kapsułki popijając to na czczo wodą nie osiągniemy takiego ph w żołądku, czyli spokojnie przechodzą do jelita cienkiego.

U zdrowego człowieka bakterie Lactobacillus, czyli kwasu mlekowego występują w jamie ustnej w ilości 10³-10⁷ jtk/ml w jelicie krętym podobnie w okrężnicy 10⁴-10⁸ jtk/ml. Bakterie kwasu mlekowego są bardzo heterogenne G+C w DNA od 35 do 55%. Obecnie znanych jest około 800 gatunków tych bakterii, możemy je tylko oznaczyć za pomocą sekwencji genowej. U każdej osoby będą zupełnie inne gatunki uzależnione od różnych czynników, czyli Ph potencjału oksydoredukcyjnego a głównie od tego, co je, ponieważ każdy organizm jest inny. W organizmie pozbawionym bakterii, czyli sterylnym organy ulegają deformacji. To bakterie wytwarzają związki bioaktywne i witaminy, jeżeli one są nakarmione informacja idzie do mózgu, że są syte. Mięso nie jest dla bakterii pożywką, rozkładane jest przez kwas solny i enzymy do aminokwasów, pod warunkiem, że mamy prawidłowe ph żołądka. Jeżeli ph jest nieprawidłowe następują procesy gnilne, namnażają się bakterie gnilne i grzyby. W przypadku, kiedy mamy nieszczelny układ pokarmowy przedostają się one do krwioobiegu, jak przejdzie ich niedużo w sposób ciągły - powstają choroby immunologiczne, jak więcej - powstają torbiele i nowotwory.

Files to download

What is worth reading?

[Kapusta - mikrobiologia - Pobierz plik](#)

[Kapusta kiszona - publikacja - Pobierz plik](#)