

CAPSAICINE Brule graisse Douleur de l'arthrose. 180 gél.- Baobab - INFINIE SANTE

Produit CAPSAICINE Brule graisse Douleur de l'arthrose. 180 gél.- Baobab

Prix 15.80 EUR

Image produit



Résumé Douleur de l'arthrose. Sensation de satiété (coupe faim). Soutien en cas de régime - effet "brûleur de graisse abdominale". CaP S Aïcine 100% pure poudre extrait de piments bio en gél. végétale dosée à 375mg (ne pique pas la bouche). Nouveau conditionnement : Pilulier de 180 gél. - Pour une cure efficace de 1 à 2 mois. Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

Les vertus supposées de la capsaïcine La capsaïcine et ses dérivés sont à l'origine de la sensation de chaleur piquante du piment. Ils possèdent une activité antioxydante. Des études chez l'humain indiquent que la capsaïcine entraîne une augmentation du métabolisme après ingestion. Il a aussi été prouvé que chez l'humain la capsaïcine du piment augmente la sensation de satiété et permet ainsi de diminuer le bol alimentaire. La capsaïcine combinée à de saines habitudes de vie, ces effets à court terme du piment peuvent être un atout supplémentaire pour les personnes qui surveillent leur poids corporel. Présentation et utilisation : Prendre jusqu'à 6 gél. par jour avec un grand verre d'eau au cours des repas. Les gél. sont fabriquées à base de pullulane, obtenues par fermentation de tapioca. Sans OGM, sans gluten, sans titane et sans agents conservateurs, nos gél. respectent totalement votre démarche de consommation de produits naturels et sains. Elles conviennent également à une alimentation vegan, halal, casher et sont approuvées par la "Vegetarian society". Les gél. peuvent être ouvertes pour faciliter l'absorption du produit, 3 gél. correspondent à une petite cuillère à café. La prise de l'armoise vulgaire par voie orale doit être précédée d'une consultation médicale. À forte dose, cette plante médicinale peut en effet devenir toxique. Contre-indications : Les piments font partie de la famille des Solanacées qui regroupe de nombreuses espèces alimentaires habituellement saines, mais qui peuvent causer des réactions allergiques chez certaines personnes. La capsaïcine fonctionne comme un alcaloïde, donc si vous ressentez des symptômes tels que des douleurs articulaires, des rougeurs sur la peau, des problèmes digestifs ou toute inflammation, il est possible que vous soyez allergique à cette famille d'aliments.