

AIL NOIR Fermenté - Cœur et Immunité - 30 gel - FermentLab - NATetLAB - INFINIE SANTE

Produit AIL NOIR Fermenté - Cœur et Immunité - 30 gel - FermentLab - NATetLAB

Prix 17.40 EUR

Image produit



Résumé Propriétés antioxydantes Maintient des niveaux normaux de cholestérol, Soutient les défenses naturelles Résistance au stress temporaire Maintient un équilibre microbien dans l'intestin Effet positif sur le métabolisme du sucre dans l'organisme et aide à équilibrer la glycémie. AIL NOIR Fermenté 1% de S-allyl-cystéine - Cœur et Immunité - FermentLab Very natura Contenance : 30 gélules Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description

Informations : Contrairement à ce que son nom puisse laisser à penser, l'ail noir n'est pas une variété particulière d'ail. Il s'agit d'un ail blanc (*Allium sativum*) vieilli, ou plus exactement un ail blanc fermenté. La fermentation est un procédé de transformation naturel utilisé depuis la nuit de temps. La fermentation des gousses d'ail nécessite en effet un fort taux d'humidité (entre 60 et 90% d'humidité relative), ainsi qu'une forte température (entre 40 et 90°C). La fermentation dure plus de dix jours. Les gousses d'ail fraîches vont lentement se transformer. A l'extérieur, leur couleur blanche va laisser place à une couleur marron foncé. A l'intérieur, l'ail prend une couleur noire. L'odeur et le goût changent. D'un point de vue nutritionnel, l'ail noir concentre des vitamines et différents composés antioxydants. Activité anti-inflammatoire Présents dans l'ail noir, le pyruvate et le 5-hydroxyméthylfurfural sont deux anti-inflammatoires naturels. Ils sont capables d'inhiber les médiateurs de l'inflammation, et peuvent ainsi contribuer à lutter contre certains processus inflammatoires d'origine pathologique. Effets protecteurs En s'opposant à l'accumulation d'espèces oxydantes néfastes pour la survie des cellules, les antioxydants naturels de l'ail noir présentent un fort potentiel protecteur au sein de l'organisme. On leur attribue notamment des effets protecteurs au niveau du système nerveux, du système cardiovasculaire ou encore du foie. Pouvoir antioxydant L'ail noir concentre un arsenal de composés antioxydants. Ces composés bioactifs ont la capacité de s'opposer au stress oxydant, un phénomène qui cause des dommages cellulaires et qui est impliqué dans le vieillissement prématuré de l'organisme. Autres activités potentielles L'ail noir n'a pas encore dévoilé tous ses secrets, comme en témoignent les différentes études scientifiques menées sur ce super-aliment. Ces dernières années, des équipes de recherche ont montré que l'ail vieilli pourrait présenter : un potentiel anti-cancer avec des composés qui seraient en mesure de limiter le développement des cellules cancéreuses ; une action hypolipémiante avec la mise en évidence d'une amélioration du profil lipidique. Posologie : 1 gélule par jour Composition : 450mg d'*Allium Sativum* fermenté titré à 1% de S-allyl-cystéine Farine de riz Gélule végétal pullulan Contre-indications : Si besoin, demandez conseil à un professionnel de santé. Ne se substitue pas à une alimentation variée, équilibrée et à un mode de vie sain. Ne pas dépasser la dose journalière indiquée. Tenir hors de portée des jeunes enfants. À conserver dans un endroit frais et sec.