KOMBUCHA fermenté - Digestion et Détox - 60 gel - FermentLab - NATetLAB - INFINIE SANTE

Produit	KOMBUCHA fermenté - Digestion et Détox - 60 gel - FermentLab - NATetLAB
Prix	**26.50 EUR**
Image produit	
Résumé	Haute teneur en polyphénols et en flavonoïdes naturelsDéséquilibre du microbiote intestinalActivité antioxydanteKOMBUCHA fermenté - Digestion et microbiote - 60 gel - FermentLab Very natura Contenance : 120 gélules Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute
Description	Informations : Le Kombucha est qualifié de champignon, mais il s'agit plutôt d'une symbiose, car il n'est pas un être vivant individualisé et qu'il n'a ni pied, ni chapeau.Le Kombucha est également une boisson préparée à base du champignon éponyme. Pour cette préparation, il faut immerger le champignon dans un liquide sucré, généralement à base de thé ou d'autres plantes.La fermentation et l'oxydation de la boisson sont à l'origine de réactions complexes, dont résultent de nombreuses substances de grande valeur, comme des nutriments (vitamines du groupe B : B1, B2, B3, B6, B9 et B12, vitamine C, acides aminés), des antioxydants, de l'acide gluconique, de l'acide lactique, des enzymes et d'autres substances actives. Posologie : Prendre 2 à 4 gélules par jour. Composition : 2000 mg de Kombucha de thé noir bio, farine de riz, gélule végétale pullulan.Informations nutritionnelles :14 mg de Polyphénols, 1000 UI de SOD,0,6mg d'Acide Acétique,8mg d'Acide Glucuronique,4mg de Glucuronolactone,9mg de EGCG. 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.