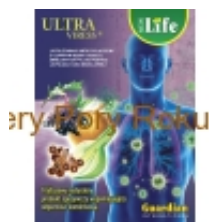


Link do produktu: <http://www.czteryperyroku.sklep.pl/ultra-viress-naturalny-roslinny-antybiotyk-liofilizowany-czarny-bez-liofilizowany-miod-liofilizowana-cebula-p-100.html>

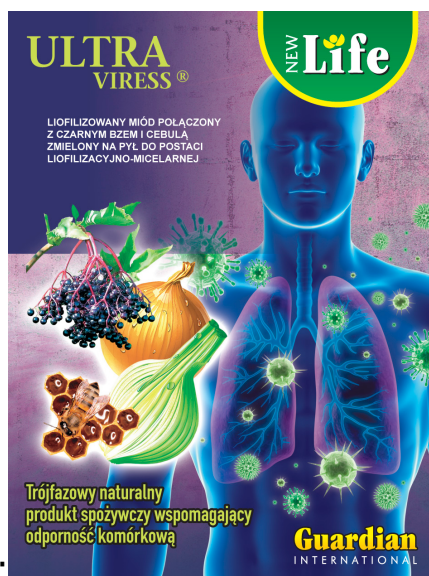


Ultra Viress Naturalny roślinny antybiotyk Liofilizowany Czarny Bez Liofilizowany Miód Liofilizowana Cebula

Cena	140,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Ultra Viress Naturalny antybiotyk Czarny Bez Miód Cebula



Właściwości Ultra Viressu:

Naturalny antybiotyk

Ultra Viress, to pierwszy w Europie, w pełni **naturalny antybiotyk pochodzenia roślinnego**. Wzmacnia i pobudza układ immunologiczny, aktywizuje odporność, działa bakteriobójczo, dzięki czemu zmniejsza ryzyko wystąpienia przeziębienia i grypy. W przypadkach zachorowania skutecznie wspomaga zwalczanie infekcji. Nie zawiera sztucznych konserwantów, barwników i azotanów. Doskonale, dla osób podatnych na różne infekcje (mających słabą odporność).

Liofilizowany czarny bez, liofilizowana cebula, liofilizowany miód mają następujące właściwości:

- aktywizują i wzmacniają układ odpornościowy
- są silnie dezynfekcyjno-bakteriobójcze
- dedoksydują szkodliwe związki
- niszczą wirusy, grzyby, bakterie z grupy pierwotniaków oraz wolne rodniki
- pomagają w leczeniu stanów zapalnych, stanów ropnych, górnych i dolnych dróg oddechowych, zapalenie ropne oskrzeli i płuc, anginy, ropnego zapalenia gardła, migdałów, krtani, zatok i kataru
- zwalczają infekcje dróg moczowych, a przy ropnym zapaleniu nerek niszczą bakterie i ułatwiają wydalanie wraz z moczem
- regenerują chorą wątrobę po przebytych chorobach takich, jak żółtaczka oraz po chemioterapii. Oczyszczają po okresie zażywania dużej ilości leków, czy też alkoholu
- stabilizują poziom cukru we krwi oraz cholesterol
- wzmacniają układ krążenia, rozszerzają naczynia krwionośne
- zmniejszają ryzyko wystąpienia zawału i miażdżycy
- chronią komórki przed szkodliwym starzeniem mózgu, udarem, paraliżem oraz sklerozą
- pobudzają tworzenie krwinek
- obniżają gorączkę
- dodają siły i energii dzieciom, sportowcom, kobietom w ciąży, osobom w średnim, starszym i podeszłym wieku

Dawkowanie Liofilizatu Ultra Viress - Naturalnego antybiotyku

Profilaktycznie: 1 raz dziennie, 1 łyżka produktu na szklankę letniej wody.

Dorośli: 2 razy dziennie po 1 łyżce stołowej produktu na szklankę letniej wody.

Dzieci powyżej 10 roku życia: 1 raz dziennie, 1 łyżeczka produktu na pół szklanki letniej wody lub soku warzywnego.

Przeciwwskazania do stosowania naturalnego antybiotyku Ultra Viress

Alergia na wymienione składniki.

Ultra Viress - Skład

Liofilizowany miód, liofilizowana cebula, liofilizowany czarny bez zmielone do pyłu micelarnego, maltodekstryna.

Co to jest Liofilizacja

Liofilizacja to bardzo zaawansowany proces produkcji, który polega na zamrożeniu produktów żywnościowych do temperatury około -40°C , co sprawia, że zostają zlikwidowane bakterie chorobotwórcze i pleśń. Zostają zatrzymane także procesy fermentacyjne. Następnie zamrożone produkty umieszczane są w próżni (0.001hPa) i w sposób kontrolowany podgrzewane i suszone w celu sublimacji wody. Dzięki temu lód przechodzi bezpośrednio w parę wodną z pominięciem stanu ciekłego. Wraz z parą wodną usuwane są wszelkie zanieczyszczenia. Wytworzone produkty zachowują swoje najcenniejsze składniki takie jak witaminy, białka, składniki mineralne. Mają one postać sypką, co ułatwia ich przechowywanie i transport. Po zetknięciu z wodą odzyskują swoje właściwości (zapach, smak, i kolor), zachowując strukturę komórkową.

Liofilizacja została opracowana w Stanach Zjednoczonych już w latach 50-tych XX wieku na zlecenie rządu, dążącego do wyprodukowania lekkich wagowo i bogatych we wszystkie składniki odżywcze racji żywnościowych dla astronautów i wojska. Współcześnie liofilizacja jest wykorzystywana przez zaawansowane technologicznie firmy komercyjne w celu produkcji specjalistycznych produktów żywnościowych przeznaczonych dla szerokiej grupy odbiorców od sportowców, przez kobiety w ciąży, małe dzieci, które stronią od warzyw i owoców po osoby z problemami zdrowotnymi. Doskonale służą zdrowiu i odżywieniu organizmu. Produkty spożywcze poddane procesowi liofilizacji zachowują swoje pierwotne właściwości i wartości takie jak enzymy, aminokwasy, witaminy oraz minerały.

Co to jest Micelizacja

Jest to specjalny proces produkcji, dzięki któremu substancje odżywcze są w pełni przyswajane przez organizm. Zanim jednak wyjaśnimy dokładnie, na czym on polega, przypomnimy kilka informacji z fizjologii, aby łatwiej było nam zrozumieć micelizację.

System transportu substancji w naszym organizmie opiera się "na wodzie", w związku z czym przyswajanie substancji rozpuszczalnych w tłuszczach (takich jak witamina A, D, E i K) jest utrudnione. Dlatego organizm buduje z dostarczanych mu tłuszczu buduje tzw. micelle, do których dołączone są substancje rozpuszczalne w wodzie w celu ich wchłonięcia. Wskaźnik wchłonięcia jest jednak niski i wynosi około 30 procent.

Proces "**micelizacji**" polega na "ekstremalnym rozdrobnieniu" produktu do postaci miceli, a dokładniej - ich najmniejszej postaci, dzięki czemu możliwym staje się wchłonięcie wszystkich substancji odżywczych 5-cio krotnie efektywniej i to bez udziału tłuszczów!

Technologia micelizacji jest wielkim krokiem w przemyśle odżywczym, który ma również swoje dobroczynne działanie prozdrowotne. Wiadomo bowiem, że wiele dolegliwości wynika ze złego przyswajania produktów odżywczych.

Produkty firmy Guardian International mają postać pyłu, w celu przygotowania zalewa się je wodą, co sprawia, że ostatecznie mają postać napoju. Daje im to przewagę w resorpcji nad wszystkimi produktami występującymi w postaci tabletek, kapsułek, czy drażetek, czyniąc proces przyswajania łagodnym i bardzo wydajnym.

Źródła informacji o działaniu składników użytych w Ultra Viress

Opisy na temat właściwości i zdrowotnego oddziaływania owoców i warzyw, jakie zostały użyte w produkcji preparatu, zostały zaczerpnięte z książek o tematyce medycyny naturalnej i fitoterapii a także z podanych niżej stron internetowych.

1. "Owoc źródło życia i zdrowia" - Dr Zoltan-Vad - wydania polskie "SPAP" Warszawa 1996
2. "Tabele składu i wartości odżywczej żywności" - Kunachowicz H i wsp. - "PZWL" Warszawa 2005
3. "Przepisy na zdrowie, 645 porad w najczęstszych chorobach i dolegliwościach" - Zbigniew Ogrodnik - Białystok 2001
4. "Normy żywienia człowieka", "Fizjologiczne podstawy" - Ziemiński S. - "PZWL" Warszawa 2001
5. "Warzywa i owoce - samo zdrowie" - Prof. dr Michael Hamm -Wydawnictwo "J&BF" Warszawa 1997
6. www.teletronik.com.pl/jaszczyk/leki.htm
7. www.medycyna.linia.pl/miod.html
8. www.parda.w.interia.pl/029.html