

★ Producto GAMA ALIMENTOS

CÚRCUMA VIVA

CREMA FERMENTADA SIMBIÓTICA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Condimento Alimenticio vivo, fermentado y concentrado. Contiene micronutrientes que benefician al sistema cardiovascular, endocrino, respiratorio, digestivo, inmunitario, osteoarticular, metabolismo hepático y biliar. Favorece y nutre el sistema enzimático antioxidante Citoromo P450. Facilita la regulación de procesos inflamatorios y oxidativos:

Cúrcuma fermentada (*Curcuma longa*): protectora del daño oxidativo, antioxidante, inmunomoduladora, hepatoprotectora, depurativa, digestiva, antiinflamatoria (protección osteoarticular y muscular, inhibe la activación de citoquinas, prostaglandinas y otros mediadores de la inflamación), cicatrizante, calmante y neuroprotector. De utilidad en prevención y tratamiento coadyuvante a procesos tumorales (inducción a la apoptosis, anti-angiogénico) antineoplásico y protección al daño químico y radiológico. La curcumina modula el azúcar en sangre y mejora la función receptora de insulina mejorando su capacidad de ligarse con el azúcar. Fluidifica la sangre. Antiséptica. Prebiótica. La fermentación bacteriana de la cúrcuma en un sustrato ácido multiplica la capacidad de asimilación orgánica de los curcuminoides.

Pimienta negra: Aumenta la asimilación de la curcumina (cúrcuma), es carminativa y purifica la sangre.

Melaza de caña: fuente de vitamina B6 y rico en minerales como calcio, cobre, hierro y potasio.

Psyllium: es la planta con mayor contenido en mucílago, muy superior a la linaza (semillas de lino). Resulta muy útil en el tratamiento del estreñimiento crónico y de sus consecuencias, tales como las hemorroides, o la diverticulosis, que además ayuda a prevenir. Es de uso común en muchos países del mundo como remedio natural contra un gran número de patologías del intestino grueso. Se ha demostrado también su efecto para controlar los niveles de colesterol y la glucemia en pacientes con diabetes. La FDA examinó las pruebas de la eficacia del psyllium en la reducción de colesterol en la sangre y llegó a la conclusión, basada en "la totalidad de las pruebas científicas disponibles al público, que existe un acuerdo científico significativo entre expertos calificados para apoyar la relación entre la fibra soluble en la cáscara de semillas de psyllium y cardiopatía coronaria".

Arrancador VIR®: cóctel especial de bacterias acidolácticas que irradia un "campo" de frecuencias medible con instrumentos de biorresonancia o radiónica. Este "campo" potencia en el organismo el orden vital natural, con un amplio espectro de cualidades depurativas y reguladoras de la respuesta biológica positiva de los organismos vivos.

Flor de sal marina: originaria del Atlántico y rica en 86 minerales biodisponibles.

RECOMENDACIONES DE USO

Usar al gusto, disolviendo en la medida de lo posible, como añadido en salsas, batidos, cremas, sopas, etc. Aunque al ser un alimento concentrado, es importante no abusar de él, respetar las proporciones al añadirlo a nuestras preparaciones. Una cucharada por persona es más que suficiente. No debemos cocinarlo a altas temperaturas, ya que de hacerlo así, se destruyen muchos de sus nutrientes. Por eso lo añadimos siempre al final de las cocciones durante unos segundos y sin llegar a la ebullición.

CONSERVACIÓN

Una vez abierto, conservar en la nevera. Dejar siempre cerrado. El aire perjudica la formulación probiótica del producto. Una vez abierto, consumir hasta terminarlo.

Contenido: 140 g.



Lote/Consumir preferentemente antes de:
C6-CUF001 - 06/2022

VALORES NUTRICIONALES 100 g	
Energía	138,6 Kcal
Grasas	4,921 g
De las cuales saturadas	0,541 g
Hidratos de Carbono	20,3 g
De los cuales Azúcares	< 0,5 g
Proteína	< 5 g
Sal (sodio)	1,5 (0,61) g

Cúrcuma VIVA

SIN PASTEURIZAR | SIN CONSERVANTES

CREMA FERMENTADA SIMBIÓTICA
Peso neto: 180 g

★ GAMA ALIMENTOS



INGREDIENTES: INGREDIENTES: Cúrcuma (*Curcuma longa*)*, Pimienta negra (*Piper nigrum*)*, Melaza de caña*, Psyllium (*Plantago obata*)*, Inóculo arrancador VIR® y Sal marina*.

RECOMENDACIONES DE USO: Usar al gusto añadido en salsas, batidos, cremas, sopas, etc. Una vez abierto conservar en la nevera.

Fabricado en la UE por **MICROVIVER S.L.**
Pol. Ind. Alto Losar, parcela 1. 45800 Quintanar de la Orden, Toledo, España. **Atención al cliente:** 925 624 614 / 633 643 722

* Procedente de agricultura ecológica