

★ Producto GAMA ALIMENTOS

# MICROMISO AJO NEGRO

## 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:**

**Ajo Negro (*Allium Sativum*):** Contribuye a la salud del sistema circulatorio; corazón, capilares, venas y arterias. Mejora la circulación sanguínea y la microcirculación. Disminuye los niveles de homocisteína en sangre. Hipotensor arterial. Equilibrio metabólico de las grasas y colesterol. Refuerza la salud hepática y biliar. Depurativo. Contribuye al balance de energía, mejorando el equilibrio de glucosa e insulina en la sangre y el cuerpo. Adaptógeno. Ayuda a combatir el estrés. Fortalece el sistema inmunitario. Antibacteriano, antimicótico y vermífugo. Favorece el equilibrio de la flora bacteriana intestinal. Mantiene la función saludable del sistema respiratorio. Ayuda a fluidificar las secreciones bronquiales, de garganta y nasales. Fuente natural de oligoelementos, azufre, zinc, iodo, cobre, manganeso, selenio y germanio; favorece la salud tiroidea, suprarrenal, testicular y ovárica. Incrementa la respuesta enzimática antioxidante celular y la modulación inflamatoria e inmunitaria extracelular. Gran poder antioxidante por su concentración en polifenoles.

**Salvado de arroz fermentado:** fermentado según la milenaria técnica japonesa bokashi, aporta gran variedad de microorganismos regeneradores de la familia de las bacterias ácido-lácticas. Además, el salvado de arroz ayuda a la prevención de patologías cardiovasculares ya que disminuye los niveles de colesterol circulante. Es fuente de antioxidantes y minerales. Rico en vitaminas E, B1, B3, B6 y B9.

**Col fermentada:** hortaliza de gran valor nutricional que multiplica sus propiedades beneficiosas durante el proceso de la fermentación láctica. Cuida y fortalece la microbiota intestinal, nos aporta vitaminas, es digestivo, es fuente de minerales, tiene acción depurativa, es rico en enzimas y tiene acción hepatoprotectora y protectora del páncreas.

**Miso Genmai:** condimento terapéutico y nutricional, tradicional sobre todo en la dieta macrobiótica y la medicina tradicional china, con propiedades y beneficios muy variados. Es muy digestivo, apoya la regeneración de la microbiota intestinal, desintoxica y ayuda a eliminar residuos tóxicos y radiaciones electromagnéticas. Contiene arroz, soja, fermento y sal.

**Aceite de Oliva:** El aceite de oliva tiene un alto contenido en ácido oleico, vitaminas, polifenoles y triglicéridos que contribuyen a mantener la hidratación y favorecen la conservación de la membrana celular, evitando así el envejecimiento prematuro de la piel.

**Linaza:** espesante, vehiculizador de nutrientes celulares y de fitoquímicos.

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

**Aceite de Oliva:** El aceite de oliva tiene un alto contenido en ácido oleico, vitaminas, polifenoles y triglicéridos que contribuyen a mantener la hidratación y favorecen la conservación de la membrana celular, evitando así el envejecimiento prematuro de la piel.

### 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: <b>C6-MAC002</b> 12/2021	VALORES NUTRICIONALES 100 g
	Energía 1.047,7 Kcal
	Grasas 1.896 g
	De las cuales saturadas 0,26 g
	Hidratos de carbono 16 g
	De los cuales Azúcares 2,08 g
	Proteína 5,856 g
	Sal (sodio) 11,6 (0,94) g

SIN PASTEURIZAR | SIN CONSERVANTES

# MicroMiso de Ajo negro

**CREMA FERMENTADA SIMBIÓTICA**  
Peso neto: 140 g

★ GAMA ALIMENTOS

**INGREDIENTES:** Pasta de Ajo negro\*, Col\* fermentada, Miso Genmai\* (soja\*\* arroz integral, sal marina, agua y koji), Linaza\*, Sal marina\* y Aceite de Oliva\*.

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

\* Procedente de agricultura ecológica  
\*\* Alérgenos: soja

Fabricado en la UE por **MICROVIVER S.L.**

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 1. 45800 | Atención 933 969 029  
Quintanar de la Orden, Toledo, España | al cliente: 911 412 706