Ekologiczny Kwas Chlebowy firmy EKO NATURA S.C. !

Kwas chlebowy. Co to jest?

kwas chlebowy to naturalny napój wytwarzany z tradycyjnego polskiego chleba. Oprócz chleba jego składnikami są jedynie cukier, woda i naturalne drożdże. W Eko Naturze produkujemy prawdziwy kwas chlebowy, który wytwarzamy w oparciu wielowiekową tradycję poprzez fermentację chleba żytniego otrzymując bezalkoholowy zdrowy napój.

Co to jest ekologiczny kwas chlebowy?

napój z certyfikatem produktu ekologicznego wytworzony z ekologicznego chleba żytniego. Wszystkie składniki użyte w procesie produkcji pochodzą z upraw ekologicznych i są certyfikowane jako produkty ekologiczne.

Dlaczego ludzie powinni pić ekologiczny kwas chlebowy? powody.

Picie kwasu chlebowego ma ponad tysiącletnią tradycję *co potwierdza jego dobry wpływ na ludzki organizm, bo co możemy powiedzieć o wpływie na nasz organizm Coca Coli (na rynku od 1886r), Pepsi (1893) Tonic (1870) albo Sprite (1961)? Niewiele.*

Dla zdrowia:

Utrzymywanie tradycyjnych receptur i wysokiego reżimu produktów ekologicznych umożliwia otrzymywanie zdrowego produktu wysokiej jakości . Stąd nasz ekologiczny kwas chlebowy zawiera witaminy A, B i C, minerały, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego pochodzące z fermentacji a nie zawiera konserwantów i sztucznych substancji chemicznych. Ekologiczny Kwas chlebowy wspiera działanie naszego systemu trawiennego i gastrycznego; wpływa na poprawę dobrego samopoczucia i stabilizację układu immunologicznego. Jedną z głównych zalet jest zawartość witamin z grupy B (Kwas foliowy), który według najnowszych badań zmniejsza ryzyko deformacji płodu, przyszłym mamom zaleca się przyjmowanie 400 mikrogramów dziennie jako suplement zbalansowanej diety. Ekologiczny kwas chlebowy może być również pomocny dla podniesienia zdolności absorpcji witamin z pożywienia, szczególnie dla ludzi po 50 roku życia u których absorpcja witamin z pożywienia spada.Połączenie regularnego spożywania ekologicznego kwasu chlebowego ze sprawdzonymi metodami terapeutycznymi i fitoterapią lub regeneracją po terapii antybiotykowej może znacząco wpłynąć na poprawę zdrowia. Ludzie regularnie pijący ekologiczny kwas chlebowy mogą zyskać nawet trzykrotnie wyższą odporność na zachorowanie na grypę niż pozostali.

Dla wsparcia swojego organizmu

Ekologiczny kwas chlebowy firmy EKO NATURA, produkowany jest wyłącznie z wykorzystaniem składników certyfikowanych ekologicznie co gwarantuje wysoką jakość, z powodu swojej czystości ekologicznej, ekologiczny kwas chlebowy jest również ważnym składnikiem zdrowej diety w walce z nadwagą. Wydawnictwo NaszeZdrowie.pl uznało m. innymi kwas chlebowy za napój probiotyczny z zastrzeżeniem że musi to być kwas chlebowy wytwarzany naturalnie, ze sprawdzonych jakościowo składników. Picie ekologicznego kwasu chlebowego po wysiłku fizycznym lub treningu sportowym pozwala na uzupełnienie węglowodanów, wspomaga proces dotlenienia mięśni przyspieszając regenerację organizmu.

Przyjemność i orzeźwienie ! Zwalcz swoje pragnienie!

SZANOWNY KLIENCIE!

Wiemy że masz wybór! Dziękujemy że wybrałeś nas! *Zespół EKO NATURA S.C.*

kontakt
adres; EKO-NATURA S. C. 98-100Łask KOPYŚĆ 48, POLAND, +48 436751198 (PL) +48 666 876 491
www.kwaschlebowy.eu ; e-mail kwas chlebowy@interia.eu breaddrinkmarketing@interia.pl