

Naturalny kwas chlebowy

Tradycyjny kwas chlebowy wytwarza się w procesie fermentacji pełnoziarnistego chleba po zmieszaniu go z wodą z dodatkiem m.in. cukru.

Po zmieszaniu go z wodą i z cukrem powstaje w wyniku czystej fermentacji kwasu mlekowego bez dodatku alkoholu.

Nie zawiera konserwantów.

Badania wykazały, że kombinacja napoju chlebowego ze sprawdzonymi metodami leczniczymi, fitoterapią lub antybiotykami, może wpłynąć znacząco na poprawę zdrowia, w tym także u chorych na nowotwory.

Kwas chlebowy doskonale gasi pragnienie, wpływa na poprawę samopoczucia oraz stabilizację układu immunologicznego.

Udowodniono, że osoby regularnie pijące kwas chlebowy trzy razy rzadziej chorują na grypę niż pozostali.

Napój kwasu chlebowego przede wszystkim reguluje system trawienny (zaparcia).

Zawiera witaminy A, B, C, substancje mineralne oraz żywe bakterie kwasu mlekowego, jest idealny na skórę, jelita i krew.

Jest skuteczny przy dolegliwościach związanych z cukrzycą, schorzeniem jelit, stwardnieniem tętnic, chorobą Parkinsona, astmą, hemoroidami, osteoporozą, prostatą, klimakterium, nowotworami, grzybicą, stwardnieniem rozsianym, bólami mięśni, reumatoidalnym zapaleniem stawów, migreną.

Przedruk z ulotki producenta
"Eko-natura"