

SIMBIOTICS



NPro SIMBIOTICS

Es una gama de productos derivados de un proceso fermentativo no alcohólico (método Simbioferm®) de activos de plantas y otros ingredientes naturales.

La interacción de las cepas probióticas y los ingredientes naturales, generan postbióticos, como enzimas, vitaminas minerales y otros metabolitos de alto valor biológico, que al llegar al intestino facilitan la activación de nuestra microbiota, contribuyendo al equilibrio del ecosistema intestinal y refuerzo del sistema inmunitario. Además aporta los beneficios de la propia fitoterapia que al ser fermentada, presenta mejor asimilación y biodisponibilidad.

NPro ANTIOX, contiene ingredientes obtenidos por fermentación natural como la cúrcuma, grosellero negro y sauce entre otros, que le proporcionan una acción antinflamatoria, antioxidante y regeneradora.

INDICACIONES:

Es útil en casos de enfermedad inflamatoria intestinal (EII) como hiperpermeabilidad, enfermedad de Crohn, intestino irritable, etc.

Además para afecciones músculoesqueléticas al tiempo que promueve la regeneración de tejidos internos, piel, uñas y cabello, gracias a la sinergia de las plantas antiinflamatorias y ricas en silicio, presentes en su composición.

FORMATO:

Botella de vidrio de 100ml con gotero.

MODO DE EMPLEO:

Tomar una dosis de 2 a 3 veces al día, mezclado con agua o zumo, preferiblemente en ayunas o antes de las comidas. Una dosis equivale a 20 gotas, 2ml o una cucharadita de café.









INGREDIENTES DE FITOTERAPIA FERMENTADA:

- Cúrcuma: acción antioxidante, antiinflamatoria, hepato/nefro protectora, restauradora de la barrera intestinal e inmunomoduladora.
- Grosellero negro: acción antiinflamatoria y antioxidante, inmunomodulador y efecto antihistamínico natural.
- Sauce: principalmente conocido por su acción analgésica y anti reumático.
- Fuentes de silicio: Cola de caballo/ Tabashir/ dióxido de silice: Acción regeneradora y remineralizante.
- Cepas probióticas: Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium Bifidum, Lactobacillus Lactis, Streptococcus Thermophilus y Lactobacillus Rhamnosus.



