

Czarny czosnek ekologiczny



Cena: 36,90 zł

Opis produktu

Fermentacja tego czosnku, to w pełni naturalny proces, bez dodatków i środków konserwujących, trwający 6-9 tygodni. Proces ten wpływa na zwiększenie przyswajalności substancji odżywczych i większe stężenie przeciwutleniaczy.

Zalety i właściwości czarnego czosnku, kiedy spożywany jest regularnie:

Posiada silne właściwości bakteriobójcze, przeciwzapalne, przeciwgrzybiczne, antynowotworowe, antywirusowe, wspomaga odporność i odczuwalne wzmocnienie organizmu, zapobiega nowotworom prostaty, zapaleniom błony śluzowej żołądka. Poprawia koncentrację, wspomaga ochronę komórek wątroby, zawiera 15 spośród 20 podstawowych aminokwasów. Poprawia funkcjonowanie mięśni i ścięgien, reguluje ciśnienie tętnicze krwi, zmniejsza objawy dławicy piersiowej, odbudowuje florę bakteryjną po leczeniu antybiotykami, korzystnie wpływa na perystaltykę jelit i ma wiele innych cennych dla zdrowia i samopoczucia właściwości.