

Бактеріальний склад

Lactobacillus Acidophilus;
Lactobacillus Bulgaricus;
Streptococcus Thermophilus;
Bifidobacterium Bifidum;
Bifidobacterium Infantis;
Bifidobacterium Longum;
Bifidobacterium Breve;
Bifidobacterium Adolescentis;
Propionibacterium Freudenreichii.

Показання

- Для міцного імунітету
- Для відмінного травлення
- Під час прийому антибіотиків
- Для очищення організму

Закваска Імуналіс - природний помічник в боротьбі з ослабленим імунітетом і вірусами. Імуналіс ТМ Good Food - це густий і дуже смачний йогурт. Закваска містить унікальний комплекс корисних бактерій, завдяки яким готовий продукт швидко і ефективно, а головне - природним шляхом і без ліків допомагає підвищити і зміцнити імунітет. Імуналіс - не має протипоказань.

Імуналіс - це мультипробіотик з спеціальним комплексом корисних лакто-і біфідобактерій бактерій. Ця закваска розроблена таким чином, щоб швидко і ефективно зміцнювати імунітет і підтримувати здорову захист організму. Адже, не секрет, що 80% імунітету знаходиться у кишківнику людини, а саме в його мікрофлорі. Крім того, йогурт Імуналіс сприяє виробленню власного інтерферону (головного засобу в боротьбі з вірусами).

Дуже важливо включати Імуналіс до щоденного раціону:

- під час епідемій і сезонів застуд;
- прогятом вагітності;
- на період важких захворювань і прийому ліків (особливо антибіотиків);
- дітям старше 1 року і підліткам під час інтенсивного росту;
- людям зі зниженим імунітетом;
- людям старшого віку, тому що їх захисні можливості організму знижуються.

Обов'язково так само регулярне вживання цього мультипробіотиків людям з високим ризиком розвитку пухлин або вже страждають онкологічними захворюваннями.

Спосіб застосування та дози

Для прискорення ефекту закваску Імуналіс Гуд Фуд можна вживати без заквашування. Розчиніть вміст одного пакетика в 20 мл теплої (до 40С) кип'ячої води або молока і приймайте двічі на день за 20 хвилин до їжі протягом 2-х тижнів (для дітей до 3-х років - один пакетик розділити на два прийоми).

Вага сухої речовини в пакету 1г. Закваска Імуналіс розрахована на сквашування від 1-го до 3-х літрів йогурту. Кількість корисних бактерій при приготуванні 1-го, 2-х або 3-х літрів йогурту буде однаково високим. Час приготування 3-х літрів може бути трохи довшим.

Термін придатності

1 рік при температурі 0 + 6С (холодильник), 2 роки при температурі - 18С (морозильна камера).

Виробник

ВІОСНЕМ S.R.L