

Бактериальный состав

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

Показания

- Для крепкого иммунитета
- Для отличного пищеварения
- Во время приема антибиотиков
- Во время приема антибиотиков
- Для очищения организма

Закваска Иммуналис – это природный помощник в борьбе с ослабленным иммунитетом и вирусами. Иммуналис ТМ Good Food – это густой и очень вкусный йогурт. Он содержит уникальный комплекс полезных бактерий, благодаря чему быстро и эффективно, а главное – природным путем и без лекарств помогает повысить и укрепить иммунитет. Иммуналис – не имеет противопоказаний.

Иммуналис – это мультипробиотик со специальным комплексом полезных лакто- и бифидобактерий бактерий. Эта закваска разработана таким образом, чтобы быстро и эффективно укреплять иммунитет и поддерживать здоровую защиту организма. Ведь, не секрет, что 80% иммунитета находится в кишечнике человека, а значит в его микрофлоре. Кроме того, йогурт Иммуналис способствует выработке собственного интерферона (главного средства в борьбе с вирусами).

Очень важно включать Иммуналис в ежедневный рацион:

- во время эпидемий и сезонов простуд;
- во время беременности;
- во время тяжелых заболеваний и приема лекарств (особенно антибиотиков);
- детям старше 1 года и подросткам во время интенсивного роста;
- людям со сниженным иммунитетом;

- людям старшего возраста, т.к. их защитные возможности организма снижаются.

Обязательно так же регулярное употребление этого мультипробиотика людям с высоким риском развития опухолей или уже страдающим онкологическими заболеваниями.

Способ применения и дозы

Для ускорения эффекта Иммуналис Гуд Фуд рекомендуется употреблять в чистом виде, без заквашивания. Растворите содержимое одного пакетика в 20 мл теплой (до 40С) кипяченой воды или молока и принимайте дважды в день за 20 минут до еды в течение 2-х недель (для детей до 3х лет - один пакетик разделить на два приема).

Закваска рассчитана на приготовление от 1-го до 3-х литров йогурта. Количество живых бактерий при приготовлении 1-го, 2-х или 3-х литров йогурта одинаково высокое. Время приготовления 3-х литров йогурта может быть немного увеличено.

Срок годности

1 год при температуре 0 + 6С (холодильник), 2 года при температуре - 18С (морозилка).

Производитель

БИОСНЕМ S.R.L