

L'IMPORTANZA DELLA FERMENTAZIONE BIOLOGICA Per migliorare digestione, assorbimento e biodisponibilità

Con un peggioramento generale della qualità della vita è utile un supporto nutrizionale funzionale che favorisca la digestione, l'assorbimento e la biodisponibilità dei nutrienti.

Da sempre l'uomo utilizza i cibi fermentati. In natura **la fermentazione spontanea** di frutti e cereali può durare giorni o mesi e **conferisce agli alimenti vantaggi nutrizionali di digeribilità**.



Anche i **fortificanti Strath**, a base di plasmolisato vegetale PLV, sono ottenuti tramite una **fermentazione biologica controllata** di un mix sapiente di erbe e lieviti della frutta. La fermentazione completamente naturale, un processo che dura due mesi, conferisce al PLV Strath notevoli proprietà grazie alle **oltre 61 sostanze vitali presenti**.

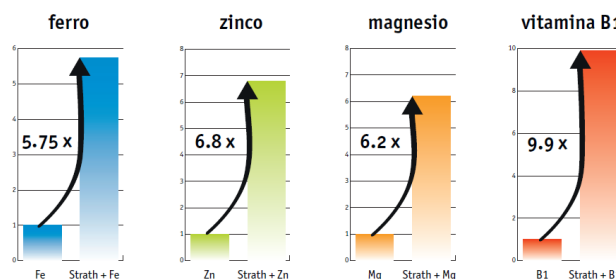
I VANTAGGI DELLA FERMENTAZIONE:

MIGLIORA LA DIGESTIONE E IL TRANSITO INTESTINALE poiché sono alimenti già parzialmente digeriti e sono facilmente assorbibili dal nostro organismo.

NUTRE IL MICROBIOTA INTESTINALE in particolare il PLV favorisce in solo 3 settimane di integrazione un aumento del 20% delle specie batteriche benefiche con conseguente ripristino dell'equilibrio tra le specie batteriche presenti. Promuove la crescita di batteri che producono butirrato e, negli individui in sovrappeso, migliora i criteri nella sindrome metabolica (normalizzazione della pressione sanguigna)

FORNISCE ENZIMI E VITAMINE CHE FACILITANO L'ASSORBIMENTO delle sostanze nutritive e la digestione di proteine e carboidrati

PROMUOVE LA PRODUZIONE DI DIVERSE VITAMINE come quelle del gruppo B indispensabili per il metabolismo cellulare



Fonte: Miglioramento della biodisponibilità di minerali e vitamina B1 con il lievito vegetale Strath Original. Studio in-vitro condotto dalla Dr.ssa Karin Engelhart-Jentzsch, 01/2017



SUPPORTA IL SISTEMA IMMUNITARIO svolgendo un'azione di profilassi, tutto l'anno

FAVORISCE IL METABOLISMO OSSEO PLV favorisce la rigenerazione ossea ed il concomitante deposito di calcio a livello osseo

Uno studio sulla biodisponibilità di minerali e vitamine ha mostrato come l'associazione di nutrienti fermentati ne aumenta l'assorbimento, in particolare di zinco, magnesio, ferro e vitamina B1, oltre che apportare sostanze altamente biodisponibili come prebiotici ed enzimi.

Tutti gli studi dimostrano che **i preparati Strath a base di PLV hanno proprio queste caratteristiche**.

Meglio assumere piccole quantità ogni giorno con costanza.

PROPRIETÀ DEL PLV STRATH:

Favorisce la biodisponibilità di minerali e vitamine

Dr. Karin Engelhart-Jentsch, Improvement of the bioavailability of minerals and vitamin B1 by Strath Original Herbal Yeast. 01/2017

Favorisce l'equilibrio del microbiota

Joller et al., Nutritional supplementation in overweight women – effects on the gut microbiome 09/2021

Supporta il sistema immunitario

P.W. Joller, M. Schwarzenberg, A. Cogoli, Immunological Investigations. 2000

Migliora il metabolismo energetico e riduce lo stress ossidativo

Monici M. et al., Herbal Yeast Plasmolysate: effects on cell energy metabolism and oxidative stress. 01/2016

Plasmolisato di lievito vegetale: promuove la differenziazione osteogenica di cellule staminali.

Monici M. et al., L'Integratore Nutrizionale 2011

Studi completi disponibili su richiesta

Visita il sito WWW.LIZOFARM.IT