

ПРОЯВИТЕ ЗАБОТУ О СВОЕМ ТЕЛЕ
И ПОДАРИТЕ ЕМУ МИЛЛИОНЫ ПОЛЕЗНЫХ
МИКРООРГАНИЗМОВ С
НАПИТКАМИ AVIZO



AVIZO

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОБИОТИЧЕСКИЕ ДРОЖЖИ

В нашем теле, преимущественно в кишечнике, проживает множество микробов. Некоторые из них полезны, например, бифидо - и лактобактерии, бактероиды. Однако есть и патогенные микроорганизмы. Дружественные бактерии сдерживают размножение вредных, не давая им повредить стенки желудочно-кишечного тракта. В организме человека сосуществование полезных и вредных бактерий считается нормальным, пока поддерживается их здоровая пропорция. Прием антибиотиков и плохая экология, постоянный стресс и неполноценное питание нарушают баланс полезных и патогенных микроорганизмов. Это может привести к дисбактериозу, гастриту и язвам, диабету и другим заболеваниям различных отделов пищеварительной системы. Без помощи полезных бактерий организм не в состоянии усвоить все полезные вещества, поступающие с пищей. Здоровая микрофлора обеспечивает не только нормальное пищеварение, но и крепкий иммунитет и красивую кожу. Действенным способом восстановления нарушенной микробиоты является прием **пробиотиков**.

Пробиотики – это живые бактерии, оказывающие оздоровительный эффект на организм человека.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОБИОТИЧЕСКИЕ ДРОЖЖИ приготовлены на основе ферментированного овса. Овес – «мать всех зерен». Ферментированный овес очень полезен для нашего организма и является отличной средой для размножения полезных микроорганизмов – **пробиотиков**. Кислая среда очень неблагоприятна для болезнетворных бактерий, поэтому овсяная закваска в первую очередь кислая. Дрожжи AVIZO отличаются тем, что содержат также дополнительные волокна – **пребиотики**. Дрожжи AVIZO содержат миллиарды культур полезных микроорганизмов, которые размножаются в овсе и других зерновых культурах, образуя при брожении естественные производные белков, углеводов и других активных соединений.

На основе пробиотических дрожжей AVIZO производятся полезные напитки. Состав напитков сбалансирован таким образом, чтобы создать отличные условия для размножения полезных бактерий. Бактериальные культуры в продуктах остаются живыми и активными в течение длительного времени. Любителям разнообразия предлагается попробовать напитки с облепихой или айвой, которые обогащаются дополнительными витаминами. Для гурманов – гречневый, рисовый или медовый напиток.



ВЫБИРАЙТЕ ЭКОЛОГИЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ!

Для производства напитков AVIZO используются экологически чистые продукты. Производственный процесс также является органическим, поэтому вы можете быть уверены, что получите только полезные бактерии в высококачественном органическом ферментированном продукте.

AVIZO - сертифицированное органическое качество!

ЖИВЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ БАКТЕРИИ В ЖИДКОСТИ НАМНОГО ЭФФЕКТИВНЕЕ, ЧЕМ В КАПСУЛАХ.

ПОЧЕМУ? Бактерии в капсулах обычно запивают водой, а сама капсула начинает разрушаться только в желудке, поэтому находящиеся там бактерии никак не повлияют на вашу ротовую полость и «всю дорогу» в желудок. Полезные бактерии AVIZO начинают свою работу уже в полости рта и продолжают работать во всей пищеварительной системе.

ЧТО НАМ ДАЮТ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОБИОТИЧЕСКОЙ ПИЩЕ ПОЛЕЗНЫЕ БАКТЕРИИ?

«Железное здоровье», а также исцеление от мучительных болезней и отличное самочувствие, потому что они:

- помогают выводить токсины, очищают толстый кишечник;
- обеспечивают организм ВСЕМИ необходимыми Питательными веществами, производят аминокислоты, хорошие жирные кислоты, витамины; улучшают пищеварение;
- контролируют обмен веществ всего организма – помогают сбросить вес, защищают от диабета и помогают его лечить;
- помогают усваивать кальций и другие минеральные вещества;
- поддерживают здоровую слизистую Кишечника, помогают избавиться от рефлюкса;
- стимулируют перистальтику кишечника, Эффективно действуют в случае запоров;
- укрепляют и поддерживают здоровье;
- защищают кишечный тракт от инфекций;
- восстанавливают и поддерживают кишечную микрофлору после прохождения курса антибиотиков;

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

Рекомендуемое количество AVIZO, которое следует добавлять к пище, должно составлять две чайные ложки на одну порцию еды или на одну чашку напитка. Напитки желательно использовать густой консистенции, например соки с мякотью или смузи. Можно увеличить количество добавляемого к пище AVIZO, ориентируясь на вкус принимаемой пищи. Начинаящим, первые две недели рекомендуется употреблять AVIZO перед каждым приёмом пищи: перед завтраком, обедом и ужином. Надо приготовить одну чашку пробиотического напитка: две чайные ложки AVIZO на чашку сока или смузи и выпить половину чашки перед едой, а вторую половину выпить или во время еды (запивая пищу), или сразу после приёма пищи. Через две недели можно начать готовить Пробиотическую пищу, т.е., добавлять AVIZO к тёплым блюдам растительного происхождения: супам, кашам, салатам, тушёным овощам и т.д..



ГДЕ И КАК ХРАНИТЬ AVIZO?

AVIZO желательно хранить в холодильнике или в другом прохладном месте, в посуде, которая неплотно закрыта.

Одного литра AVIZO, применяя рекомендуемый минимум, т.е. по две чайные ложки на каждый завтрак, обед и ужин – достаточно на один месяц.

Пробиотические напитки AVIZO не являются лекарством, поэтому советы по применению представлены только в качестве рекомендации.

ГДЕ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ AVIZO?

AVIZO продаётся в интернет магазине

www.sbm.team

www.smart-bm.de

Пробиотический напиток
со вкусом риса



Пробиотический напиток
со вкусом овёса



Пробиотический напиток
со вкусом облепихи



Пробиотический напиток
со вкусом айвы



Пробиотический напиток
со вкусом гречки



Пробиотический напиток
со вкусом мёда



Проявите заботу о своем организме, наслаждайтесь
каждым днем с

AVIZO