

## Natural Way Liofilizovani kefir sa dodatkom inulina 30kesica



Ocjena: Neocjenjeno

**Cijena**

34,65 €

34,65 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Natural Way](#)

Opis

**Natural Preway** je dodatak ishrani koji sadrži kefir, inulin i borovnicu. Staro pravilo kaže: imunitet i zdravlje kreću iz crijeva. I to je tačno! Kefir koji sadrži mnoštvo prebiotskih i probiotskih bakterija pomaže u postizanje balansa u digestivnom sistemu.

Kefir je liofilizovan što znači da mu se izvlači voda na dubokom minusu i sada je u prahu, sa dodatkom inulina i borovnice. Kefir u težnom stanju ne prija baš svima, ali uz borovnicu dobija prijatan ukus i miris, dok benefiti kefira ostaju isti, a sa dodatkom inulina povećavaju se.

Namijenjen je za svakodnevnu upotrebu, posebno kada želite lagan osećaj poslije jela. Prah iz kesice se razmuti u čaši vode i to je sve što se pripreme tiže. Kutija sadži 30 kesica i mogu ga piti djeca već od 6 godina .

## Kefir

Kefir je fermentisani napitak bogat živim kulturama, pa prirodno podržava organizam tamo gdje sve počinje – u crijevima. Mnogi ga biraju kada žele da uravnoteže crijevnu floru i olakšaju varenje. Takođe, kefir sadži bioaktivne komponente koje doprinose odbrambenim funkcijama organizma i održavaju broj dobrih bakterija u digestivnom traktu.

Koristan je i osobama koje su osjetljive na laktozu koja se tokom procesa fermentacije razlaže, pa ga organizam lakše podnosi. Takođe, predstavlja izvor kalcijuma i proteina, doprinosi zdravlju kostiju i mišića i predstavlja suplement IZBORA u periodima povećanih zahtjeva organizma. Sem toga, kefir je superioran dodatak ishrani za sve osobe koje žele kvalitetnu i prirodnu ishranu na dnevnom nivou.

Za Natural Preway koristi se kefir od Mljekare Ub, brenda Dr Milk.

## Inulin

Inulin je vlakno koje podstiče razvoj "dobrih" bakterija u crijevima. Dobija se od korijena biljke cikorije. Za razliku od drugih nutritivnih materija, ne vari se u želucu, već dolazi do debelog crijeva gdje postaje hrana za korisne mikroorganizme. Inulin je zapravo prebiotik, odnosno hrana za probiotike. Korištenje inulina na dnevnoj bazi njeguje crijevnu floru, a s obzirom da je rastvorljivo vlakno, vezuje vodu za sebe i omogućava urednu probavu.

**Kombinacija kefir + inulin = perfektan rad digestivnog trakta! Kefir obezbjeđuje žive kulture koje inulin hrani = idealna kombinacija za svakodnevnu upotrebu.**

## Borovnica

Borovnica daje izuzetan ukus i miris ovom dodatku ishranu, ali njene prednosti nijesu samo u tome. Prirodno je bogata antioksidansima, pa može povećati opšti osećaj vitalnosti i zaštititi čelije od svakodnevnog stresa. Pomaže očuvanju zdravlja digestivnog sistema tako što štiti sluzokožu želuca i doprinosi regularnoj i urednoj probavi. Osim toga, borovnica ima pozitivan uticaj na metabolizam takođe na korištenje ugljenih hidrata, masti i proteina koji su neophodni za normalno funkcionisanje organizma.

## VAŽNA UPOZORENJA – ko ne treba da koristi kefir?

Osobe koje imaju oslabljen imuni sistem, koje su nedavno imale neku operaciju, onkološki pacijenti na različitim terapijama ili osobe koje piju lijekove imunosupresive treba obavezno da konsultuju ljekara prije upotrebe kefira zbog rizika od razvijanja infekcija.

**Napomena:** Ovaj proizvod ne pruža instant ublažavanje stomahnih tegoba poput lijekova na bazi simetikona. Koristi se kao prirodni dodatak ishrani koji nam daje dobre bakterije i kvasce i na taj način na duže staze doprinosi boljem radu crijeva, stomaka i cijelog digestivnog sistema.

**Sastojci:** inulin, liofilizovani kefir, sok od ploda borovnice u prahu, aroma borovnice, limunska kiselina.

**Način upotrebe i doziranje:** Odrasli i djeca uzrasta starijeg od 6 godina: Jednom dnevno sadržaj jedne kesice rastvoriti u 150 ml vode i popiti uz obrok, nakon obroka ili bilo kada u toku dana. Testirajte šta Vama najviše odgovara.

Liofilizovani kefir je zvanično registrovan kod Ministarstva Zdravlja. Svaka serija je zdravstveno ispitana kako bi osigurali pružanje nečeg što je dobro i bezbjedno. Najnoviji dokument o analizama možete preuzeti [OVDJE](#).

Za sertifikate kefira od brenda Dr Milk kliknite [OVDJE](#)

Kefir može koristiti 99% ljudi koji imaju intoleranciju na laktozu. U procesu fermentacije kefira laktoza se razlaže, ostaje je veoma malo, samo u tragovima. Iz tog razloga kefir ne smeta većini ljudi sa intolerancijom na laktozu.

## Posebna upozorenja

- Ukoliko koristite lijekove za razrjeđivanje krvi konsultujte ljekara prije upotrebe kefira.
- Nije namijenjeno mlađima od 6 godina, osim po savjetu pedijatra.
- Dodaci ishrani se ne mogu koristiti kao zamjena za raznovrsnu i uravnoteženu ishranu.
- Izbijati van domašaja male djece.
- Preporučena dnevna doza se ne smije prekoračiti.
- Proizvod ne treba da uzimaju osobe preosjetljive na neki od sastojaka!
- Trudnice i dojilje prije upotrebe ovog proizvoda treba da konsultuju svog ljekara.
- Prekomjerna upotreba može izazvati laksativni efekat.

**Neto količina:** 244,0 g (30 kesica x 8,13 g)

**Način čuvanja:** čuvati u originalnom pakovanju, zaštićeno od svjetlosti i vlage na temperaturi do 25°C.

*Posebno brinemo o tačnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu. \*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

#### **Recenzije**

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.