

ZDROWIE Z JELIT

SUPLEMENT DIETY

Powerbiotic Digest to liofilizowana esencja z fermentowanej kapusty ekologicznej, będąca bogatym źródłem witamin, mikroelementów, flawonoidów, karotenoidów, błonnika a także glukozynolanów i ich metabolitów.

DIGEST POWERBIOTIC



Od setek lat ludzie wykorzystują działanie drobnoustrojów w procesach kiszenia, wytwarzania wina, produkcji serów i jogurtów. Działanie wina, bogatego w związki polifenoli i innych korzystnych substancji różni się istotnie od działania samego soku z winogron. Za ten dodatkowy efekt odpowiedzialne są substancje produkowane przez efektywne mikroorganizmy w procesie fermentacji. Powerbiotic Digest posiada wszystkie zalety wymienionych wyżej produktów, jest jednak esencją daleko bardziej skoncentrowaną i skuteczną w działaniu.

Historia Powerbiotic, jak historia wielu wielkich wynalazków, jest historią przypadku.

Kapusta biała (*Brassica oleracea*) już od czasów Imperium Rzymskiego jest cenioną rośliną ze względu na swoje walory zdrowotne i wspomagające trawienie, tradycyjnie spożywano ją przed sutymi ucztami. Hipokrates stosował kapustę do leczenia dyzenterii (czernowonki bakteryjnej), a załogi XVII-wiecznych statków dbały o zapasy kapusty na pokładzie celem ochrony przed szkorbutem, odmrożeniami i wzmocnienia odporności.

Wiemy to, ponieważ naszą pasją od pokoleń jest uprawa ekologicznych owoców i warzyw w celu produkcji soków. Czystość ekologiczna naszych produktów jest naszym naj-

ważniejszym priorytetem - stąd do użyźniania gleby oraz ochrony roślin przed szkodnikami nie stosujemy pestycydów ani herbicydów, lecz opatentowane, skoncentrowane probiotyczne esencje efektywnych mikroorganizmów. Po zastosowaniu tej unikalnej metody, ku naszemu zdziwieniu zaczęły pojawiać się doniesienia naszych pracowników i konsumentów o silnym prozdrowotnym działaniu naszych produktów. Nawet sama styczność z esencją probiotyczną miała zauważalne korzystne działania! We współpracy z ośrodkami badawczymi z Polski a później ze światła rozpoczęliśmy badania nad tym niezwykłym efektem.

EFEKTEM JEST POWERBIOTIC DIGEST, OWOC PONAD 10 LAT NIEZLICZONYCH ULEPSZEŃ,
MODYFIKACJI I EKSPERYMENTÓW, PROWADZĄCYCH DO PEŁNEGO WYKORZYSTANIA
POTENCJAŁU TEJ FASCYNUJĄCEJ ROŚLINY I EFEKTYWNYCH MIKROORGANIZMÓW
DLA WSPOMAGANIA PROCESÓW TRAWIENNYCH ORGANIZMU LUDZKIEGO.

DLA KOGO JEST PRZEZNACZONY POWERBIOTIC DIGEST?

Powerbiotic Digest przeznaczony jest dla ludzi którzy chcą wspomóc procesy trawienne oraz kompleksowo zadbać o zdrowie swoich jelit. Ze względu na obecność efektywnych mikroorganizmów oraz korzystnych substancji biologicznych i mineralnych polecany jest również w stanach osłabienia organizmu, obniżenia odporności oraz narażenia na stres i wysiłek fizyczny czy psychiczny.



BEZ GMO



BEZ LAKTOZY



BEZ GLUTENU



NATURALNY

O MOCY POWERBIOTIC DIGEST DOBITNIE ŚWIADCZY FAKT, ŻE DO WYPRODUKOWANIA
30 KAPSUŁEK PREPARATU UŻYWANYCH JEST AŻ 6 KILOGRAMÓW EKOLOGICZNEJ KAPUSTY!

POWERBIOTIC^{z kapusty} DIGEST

PRODUKCJA POWERBIOTIC DIGEST TO BARDZO UWAŻNIE ZAPROJEKTOWANY PROCES, KTÓRY ROZPOCZYNA SIĘ JUŻ NA DWA LATA PRZED TRAFIENIEM PRODUKTU NA SKLEPOWĄ PÓŁKĘ.

- ✓ **Wiemy, że aby uzyskać najwyższe i stałe stężenia przeciwutlenia- czy i glukozylanów nie wystarczy certyfikacja ekologiczna - konieczne jest aktywne dbanie o ziemię, z której rośliny czerpią swoje własne substancje odżywcze. Z tego powodu praktykujemy dwu- letni cykl uprawy warzyw. Pierwszego roku dwukrotnie karmimy ziemię, stosując biologiczne nawozy oraz unikalną kombinację owsa, roślin motylkowych oraz efektywnych mikroorganizmów, które rozkładają biomasę. Gleba jest też dwukrotnie głęboko orana, aby zapewnić najlepszą przyswajalność składników odżywczych. Dopiero na tak przygotowaną ziemię drugiego roku sadzone są warzywa, z których powstanie preparat Powerbiotic Digest. Dzięki temu procesowi, gdy co roku przeprowadzamy badania stężenia polifenoli, flawonoidów i betaksantyn w naszych warzywach - za każdym razem są one na wysokim, stałym poziomie.**
- ✓ **Ekologia i czystość naszych upraw jest dla nas najwyższym prio- rytetem. Historia Powerbiotic Digest zaczyna się w ekologicznych gospodarstwach leżących na skraju Puszczy Białowieskiej w naj- dzikszych rejonach Podlasia. Tam, z dala od miast i autostrad, w promieniach słońca i strugach odżywczego deszczu w swoim naturalnym tempie dojrzewają warzywa z których później tworzy- my Powerbiotic Digest. Nasze warzywa praktycznie nie zawiera- ją metali ciężkich ani też nawet śladowych ilości pestycydów czy herbicydów.**
- ✓ **Unikalny, opatentowany proces niepełnej fermentacji. Tylko ka- pusta spożywana na surowo, niepoddana obróbce termicznej zachowuje swoje unikalne właściwości - gotowana czy pieczo- na dostarcza jedynie soli mineralnych i niektórych witamin, pek- tyn, amin; pozostałe korzystne składniki są jednak rozkładane. Fermentacja nie tylko pozwala zachować wszystkie korzystne właściwości surowych liści kapusty, lecz również dostarcza do- datkowych korzystnych metabolitów bakteryjnych i zwiększa ich**
- bioprzyswajalność. Warzywa podawane procesowi fermentacji z udziałem efektywnych mikroorganizmów stają się bogatym źródłem wolnych pierwiastków, szybciej i łatwiej absorbowanych przez organizmy wyższe. Również dzięki tym bakteriom zwiększa się w produktach fermentowanych zawartość niektórych wita- min, takich jak witamina C, ryboflawina (wit B2) czy kwas foliowy (wit B9).**
- ✓ **Proces fermentacji kończony jest pasteryzacją, unicestwiającą jedynie dojrzałe formy mikroorganizmów. Pozyskiwana biologi- czna esensja bogata w metabolity biochemiczne specyficzne dla poszczególnych szczepów bakterii, jak też uwolnione organella komórkowe (mikrowakuole) oraz liczne młode formy rozwojowe bakterii, zdolne do szybkiego odtworzenia populacji bakterii w sprzyjających dla nich warunkach, na przykład w środowisku jelitowym.**
- ✓ **Różnorodność składu bakteryjnego. W przeciwieństwie do wielu innych preparatów probiotycznych dostępnych na rynku, Powerbiotic Digest nie szczyci się jak największą ilością bakterii w kapsułce. Wiemy, że to nie ilość bakterii, lecz ich różnorod- ność i fizjologiczny profil najlepiej wpływa na regulację pracy jelit i poprawę funkcji trawiennych. Poprzez naturalne metody wytwarzania w procesie fermentacji, Powerbiotic Digest zawiera aż kilkaset różnych szczepów bakterii z gatunków Bifidobacterium i Lactobacillus!**
- ✓ **Zastosowanie mikronizowanego błonnika jabłkowego jako prebio- tyku. Zastosowany błonnik jabłkowy, pełniący rolę pożywienia dla bakterii probiotycznych, nie powoduje wzdęć, tak jak stosowa- na zazwyczaj inulina czy fruktooligosacharydy. Błonnik jabłkowy jest przyjazny i bezpieczny dla Twojego dobrego samopoczucia.**

SUPLEMENT DIETY

Dopiero kombinacja odpowiednio przygotowanej gleby, rygorystycznej ekologii, opatentowanego procesu niepełnej fermentacji a później liofilizacji pozwala na stworzenie najwyższej jakości produktu z bardzo wysoką i stałą zawartością witamin, mikroelementów, flawonoidów, karotenoidów, glukozyolanów i ich metabolitów, wzbogaconych o wczesne formy rozwojowe bakterii i przyjazny jelitom błonnik jabłkowy.