

ZDROWIE Z JELIT

SUPLEMENT DIETY

Powerbiotic Vision to liofilizowana esencja z ekologicznej jagody kamczackiej, będąca jednym z najbogatszych wśród owoców źródłem antyoksydantów - polifenoli, antocyjanów, kwasów fenolowych oraz flawonoidów.

VISION POWERBIOTIC



*z jagody
kamczackiej*

Powerbiotic Vision, który powstaje z liofilizowanych owoców jagody kamczackiej, powstał w odpowiedzi na potrzeby naszych klientów szukających jeszcze silniejszego źródła naturalnych, ekologicznych antyoksydantów i polifenoli. Na bazie naszych kilkunastoletnich doświadczeń wytwarzania innych produktów stworzyliśmy Powerbiotic Vision w oparciu o tę samą filozofię oraz rygorystyczne zasady, które przyświecają nam przy produkcji pozostałych preparatów Powerbiotic.

Jagoda kamczacka (*Lonicera caerulea*) jest rośliną leczniczą pochodzącą z Syberii i Dalekiego Wschodu. Jest bardzo odporna na mrozy (nawet do -40°C) oraz długowieczna - mogą przeżyć od 25 do 30 lat. Jest to roślina znana od wieków w medycynie ludowej Rosji, Chin oraz Japonii. Tubylczy lud Ajnów, zamieszkujący wyspę Hokkaido owoce jagody kamczackiej nazywa „eliksirem życia”.



O MOCY POWERBIOTIC VISION DOBITNIE ŚWIADCZY FAKT, ŻE DO WYPRODUKOWANIA 30 KAPSUŁEK PREPARATU UŻYWANYCH JEST AŻ 1,5 KILOGRAMA OWOCÓW JAGODY KAMCZACKIEJ! DLA PORÓWNIANIA - Z JEDNEGO KRZEWU ROCZNIE UZYSKUJE SIĘ ZALEDWIE 5 KILOGRAMÓW!

DLA KOGO JEST PRZEZNACZONY POWERBIOTIC VISION?

Powerbiotic Vision przeznaczony jest dla aktywnych ludzi którzy chcą dostarczyć swojemu organizmowi potrzebną ilość antyoksydantów z naturalnych i przyswajalnych źródeł aby walczyć z procesami starzenia i zużywania się organizmu. Szczególnie polecany jest dla osób dbających o zdrowy wzrok, skórę, serce i naczynia krwionośne.



BEZ GMO



BEZ LAKTOZY



BEZ GLUTENU



NATURALNY

z jagody kamczackiej POWERBIOTIC VISION

PRODUKCJA POWERBIOTIC VISION TO BARDZO UWAŻNIE ZAPROJEKTOWANY PROCES WEDŁUG RYGORYSTYCZNYCH ZASAD JAKOŚCIOWYCH CHARAKTERYZUJĄCYCH MARKĘ POWERBIOTIC:

- ✓ Wiemy, że aby uzyskać najwyższe i stałe stężenia przeciwutleniaczy nie wystarczy certyfikacja ekologiczna - konieczne jest aktywne dbanie o ziemię, z której rośliny czerpią swoje własne substancje odżywcze. Z tego powodu zawsze przygotowujemy glebę pod nasze uprawy jeszcze przed posadzeniem krzewów jagody kamczackiej. 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 krzewy, z których powstanie preparat Powerbiotic Vision. Co roku również gleba na której rośnie jagoda kamczacka jest nawożona naturalnymi nawozami, wzbogaconymi o kultury efektywnych mikroorganizmów. Dzięki temu procesowi gdy każdego roku przeprowadzamy badania stężenia antyoksydantów w naszych owocach - za każdym razem są one na wysokim, stałym poziomie.
- ✓ Ekologia i czystość naszych upraw jest dla nas najwyższym priorytetem. Historia Powerbiotic Vision zaczyna się w ekologicznych gospodarstwach leżących na skraju Puszczy Białowieskiej w najdzikszych rejonach Podlasia. Tam, z dala od miast i autostrad, w promieniach słońca i strugach odżywczego deszczu w swoim naturalnym tempie dojrzewają owoce z których później tworzymy Powerbiotic Vision. Nasze owoce praktycznie nie zawierają metali ciężkich ani też nawet śladowych ilości pestycydów czy herbicydów.
- ✓ Unikalny proces liofilizacji owoców. Tylko jagoda spożywana na surowo, niepoddana obróbce termicznej zachowuje swoje unikalne właściwości - podgrzana czy pieczona dostarcza jedynie soli mineralnych i niektórych witamin; pozostałe korzystne składniki są jednak rozkładane. Liofilizacja prowadzi do usunięcia wody z produktu przy niskiej temperaturze, co powoduje, że większość reakcji chemicznych i mikrobiologicznych mogących zachodzić w artykułach żywnościowych sprzyjających ich psuciu się zostaje zahamowana. Warunki występujące w procesie liofilizacji uniemożliwiają rozwój drożdży, grzybów, patogenów i przetrwanie szkodliwych bakterii. Bardzo mała zawartość wody, mniej niż 2%, sprzyja długotrwałemu przechowywaniu. Dzięki liofilizacji unikalne właściwości świeżej jagody kamczackiej i wysoka zawartość niestabilnych bioaktywnych związków jakimi są antocyjany zostają zachowane na długi czas w temperaturze pokojowej.



SUPLEMENT DIETY

Dopiero kombinacja odpowiednio przygotowanej gleby, rygorystycznej ekologii oraz procesu liofilizacji pozwala na stworzenie najwyższej jakości produktu z bardzo wysoką i stałą zawartością antyoksydantów i witamin, odpowiadających potrzebom nawet najbardziej wymagających klientów.