

ZAJMIJ SIĘ SWOIM CIAŁEM DAJ MU
MILIONY PRZYDATNYCH MIKROORGANIZMÓW
W NAPOJACH AVIZO 



AVIZO 

ORGANICZNY PROBIOTYK DROŹDŹE

W naszym organizmie, głównie w jelitach, jest bardzo dużo drobnoustrojów. Niektóre z nich są przydatne, na przykład bifido i laktobacilus - pałeczki kwasu mlekowego, bakteroidy. Istnieją jednak również i chorobotwórcze mikroorganizmy. Przyjazne bakterie hamują rozmnażanie szkodliwych, zapobiegając uszkodzeniu przez nie ścianek przewodu pokarmowego, co korzystnie wpływa na poziom systemu odpornościowego.

W organizmie człowieka współistnienie korzystnych i szkodliwych bakterii jest uważane za normalne, o ile są zdrowe proporcje. Przyjmowanie antybiotyków i zła dieta, permanentny stres i niedożywienie, zaburzają równowagę pożytecznych mikroorganizmów, i mnożą chorobotwórcze. Może to prowadzić do dysbakteriozy, zapalenia żołądka i wrzodów, cukrzycy i innych chorób, różnych odcinków układu trawiennego. Bez pomocy pożytecznych bakterii organizm nie jest w stanie przyswoić wszystkich użytecznych substancji pochodzących z jedzenia. Zdrowa mikroflora zapewnia nie tylko skuteczność trawienia, ale także wysoki poziom odporności i piękną skórę. Skutecznym sposobem na przywrócenie zaburzonej mikroflory jest przyjmowanie **probiotyków**.

Probiotyki i prebiotyki, to są żywe bakterie, które zapewniają korzyści zdrowotne, a więc dobroczynny wpływ na organizm ludzki.

ORGANICZNY PROBIOTYK DROŹDŹE przygotowane na podstawie sfermentowanego owsu. Owies jest matką wszystkich zbóż. Sfermentowany owies jest bardzo zdrowy dla naszego organizmu i jest doskonałą pożywką dla pożytecznych mikroorganizmów - **probiotyków**. Bardzo kwaśne środowisko jest niekorzystne dla bakterii chorobotwórczych, a zakwas płatków owsianych, jest przede wszystkim kwaśny. Drożdże AVIZO wyróżnia to, że zawierają dodatkowo błonnik - **prebiotyki**. Drożdże AVIZO zawierają miliardy korzystnych kultur mikroorganizmów, namnażające się w owsie i innych ziarnach, tworzące podczas fermentacji naturalne pochodne białek, węglany i inne związki aktywne.

Na bazie probiotycznych drożdży AVIZO produkują się zdrowe napoje. Skład napojów zrównoważony w taki sposób, aby stworzyć doskonałe warunki dla wzrostu pożytecznych bakterii. Kultury bakteryjne w produkcji pozostają żywe i aktywne przez długi czas. Miłośników różnorodności zapraszamy do spróbowania napojów z rokitnikiem lub pigwą, które są wzbogacone w dodatkowe witaminy. Dla smakoszy - gryczany, ryżowy lub napój miodowy.



WYBIERAJ PRODUKTY EKOLOGICZNE!

Napoje AVIZO produkowane są w sposób przyjazny dla środowiska. Proces produkcji jest również organiczny, dzięki czemu możesz być pewien, że otrzymasz tylko przydatne bakterie wysokiej jakości organicznej fermentacji.

AVIZO - certyfikowana jakość organiczna!

ŻYWYCH DOBRYCH BAKTERII W PŁYNIE JEST DUŻO

BARDZIEJ SKUTECZNE NIŻ W KAPSUŁKACH. DLACZEGO?

Bakterie w kapsułkach są zwykle popijane wodą i ulegają zniszczeniu dopiero w żołądku, więc bakterie, które tam się znajdują, nie wpłyną w żaden sposób na twoją jamę ustną, i aż do żołądka. Dobroczynne bakterie AVIZO rozpoczynają swoją pracę już w jamie ustnej i kontynuują pracę w całym przewodzie pokarmowym.

CO DAJE NAM PROBIOTYCZNA ŻYWNOŚĆ DOBRE BAKTERIE?

„Żelazne zdrowie”, a także uzdrowienie z różnych dolegliwości i doskonałe zdrowie, ponieważ:

- pomagają usunąć toksyny, oczyścić okrężnicę;
- dostarczyć organizmowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, produkują aminokwasy, dobre kwasy tłuszczowe, oraz witaminy;
- poprawić trawienie;
- kontrolują metabolizm całego organizmu - pomagają ograniczyć wagę, i chronić przed cukrzycą;
- pomagają wchłaniać wapń i inne minerały;
- wspierają zdrową błonę śluzową jelit, pomagają się ich pozbyć, oraz refluksu;
- pobudzają perystaltykę jelit, skutecznie działają w przypadku zaparcia;
- wzmocnić i utrzymać zdrowie;
- chronią przewód pokarmowy przed infekcjami;
- przywrócić i utrzymać mikroflorę jelitową po kuracji antybiotykami

JAK UŻYWAĆ?

Zalecana ilość AVIZO do dodania żywności, powinny być dwie łyżeczki na posiłek lub na jedną filiżankę napoju. Wskazane jest stosowanie napojów gęstej konsystencji, takich jak soki z mięszem lub koktajle. Można powiększyć ilość AVIZO dodawanego do żywności, zwracając uwagę na smak danego jedzenia lub napoju.

Dla początkujących zaleca się stosowanie AVIZO przez pierwsze dwa tygodnie przed każdym posiłkiem: przed śniadaniem, obiadem i kolacją. Należy przygotować jedną filiżankę napoju probiotycznego: dwie łyżeczki AVIZO na szklankę soku lub smoothie i wypij pół szklanki przed jedzeniem, a drugą połowę pić w trakcie posiłków (picie pokarmu), lub bezpośrednio po posiłku. Możesz zacząć za dwa tygodnie przygotowywać jedzenie probiotyczne, czyli dodać AVIZO do podgrzanych dań: zupy, płatki, ewentualnie sałatki, oraz duszone warzywa itp.



GDZIE I JAK PRZECHOWYWAĆ AVIZO?

AVIZO najlepiej przechowywać w lodówce lub innym chłodnym miejscu, może być w temperaturze od +2 do +18 stopni, warto umieścić w pojemniku, który nie jest szczelnie zamknięty. Jeden litr AVIZO, stosując zalecane minimum, tj. dwie łyżeczki na każde śniadanie, obiad i kolację - powinien wystarczyć na 45 dni. Napoje probiotyczne AVIZO nie są lekarstwem, więc służą wyłącznie jako wskazówki i propozycje.

GDZIE MOŻNA KUPIĆ AVIZO?

AVIZO jest sprzedawany w sklepie internetowym
www.sbm.team www.smart-bm.de www.sbm-poland.com



ZATROSZCZ SIĘ O SWÓJ ORGANIZM
CIESZ SIĘ KAŻDEGO DNIA Z UŻYWANIA

AVIZO 