Mehrfährig mit Mikroorganismen fermentierter Extrakt!

Einer der Hauptbestandteile der **Braunalgen** ist Fukoidan. Das ist ein Polysaccharidkomplex, der reichlich in Braunalgen wie Kelp, Braunes Seegras und Mozuku-Algen vorhanden ist. Fukoidan wird eine starke Anti-Krebs-Wirkung zugeschrieben (Selbsterstörung von Krebszellen durch Apoptose, eine Form des programmierten Zelltods, veröffentlicht auf der 55. Japan Cancer Association im Jahr 2000).

Reiskleie gilt als eines der wenigen „komplexen Nahrungsmittel“, sie ist reich an Ballaststoffen und enthält viele wertvolle bioaktive Substanzen, wie z. B. Phytinsäure/Inositol.

Inhaltsstoffe

Denshichi Karotten*, Gelbwurz* (Ukon), Braunalgen, Reiskleie* und grüne Papaya* werden in einem langsamen Prozess mit abgestimmten Mikroorganismen fermentiert (*aus biologischem Anbau). MZYME ist zucker- und glutenfrei und enthält keine Konservierungsstoffe, Zusätze oder Aromen.

Anwendung

Ein bis zwei Mal täglich 1 bis 2 Esslöffel MZYME in ein Glas Wasser oder Saft einrühren und genießen. Nach Anbruch innerhalb von 6 Wochen aufbrauchen. Gekühlt lagern.

In Bio- und Rohkostqualität. Für eine vegane Ernährung geeignet! Nicht sterilisiert.

Rechtlicher Hinweis

Der Anwendung von MZYME liegt kein Heilversprechen zugrunde. Aus den Ausführungen kann nicht abgeleitet werden, dass eine Linderung oder Verbesserung eines Krankheitszustandes garantiert oder versprochen wird!

MZYME Royal Ferment

*Mehrfährig fermentierter
Mikroorganismen-Extrakt*

ULTRAFEIN FILTRIERT -
FÜR EINE HOCHWERTIGE QUALITÄT

MikroVeda GmbH
Im Kuckucksfeld 1
D-47624 Kevelaer
www.mikroveda.info
info@mikroveda.de

Das Allerbeste aus der Essenz
wertvoller Zutaten!

Die Zutaten sind hochwertige, in Asien lange bekannte und verwendete Lebensmittel wie grüne Papaya, Denshichi-Karotte, Reiskleie, Braunalgen und Gelbwurz. Diese speziellen Zutaten reifen in einem einjährigen Fermentations- und Veredelungsprozess mit der Hilfe von abgestimmten Mikroorganismen zu einem einzigartigen Produkt heran.

Durch die natürliche Fermentation dieser gezielt ausgesuchten Pflanzenteile mit Mikroorganismen werden eine Vielzahl von Enzymen, Antioxidantien und bioaktiven Stoffen erzeugt, die sich auf lebende Organismen positiv, harmonisierend, stimulierend und vitalisierend auswirken. Stoffwechselprozesse und Immunsystem werden angeregt, die Regeneration gefördert und die Vitalität sowie das Wohlbefinden gestärkt. Antioxidantien können die Zellen vor freien Radikalen schützen und damit Zellschäden vorbeugen.

Nur hochwertige Zutaten aus biologischem Anbau werden verarbeitet. Nach dem langen Reifungsprozess wird die kostbare Flüssigkeit hochfein filtriert.

Was sind die besonderen Zutaten von MZYME?

Die Papaya, eine Melonenart, wird auf der japanischen Insel Okinawa schon lange in ihrer grünen, unreifen Form genutzt. Die Bewohner Okinawas nennen die grüne Papaya die „Melone des zehntausendjährigen Lebens“ und sie wissen wohl warum sie das tun: Okinawa gilt als die Region mit der weltweit höchsten Lebenserwartung.

Grüne Papayas weisen einen hohen Gehalt an Enzymen, wie z. B. das Eiweiß-spaltende Papain, und einen geringen Zuckergehalt auf.

MZYME ROYAL FERMENT

MikroVeda
Gute Bakterien
Deutsche Manufaktur seit 1998

Die **Denshichi-Karotten** sind eine weitere besondere Zutat bei der Fermentation von MZYME. Ein wichtiger Bestandteil der Denshichi-Karotten sind Saponine, diese haben auf den Körper eine reinigende Wirkung von innen heraus. Diese spezielle Karottensorte wächst nur in den Bergregionen der chinesischen Provinz Yunnan. Nach drei bis sieben Jahren wird sie geerntet. In China wird die Denshichi-Karotte auch „Kinfukan“ genannt, das bedeutet, sie ist zu wertvoll, um gegen Geld getauscht zu werden.

In **Gelbwurz** ist hauptsächlich Curcumin enthalten. Curcumin hat eine Reihe von medizinischen Einsatzgebieten, wie z. B. Krebshemmung, Reduktion von Osteoporose, Entzündungshemmung etc.

Nicht sterilisiert!