

Forever Garlic-Thyme Art. 65

Geruchlose Knoblauch- und Thymiankapseln zur Nahrungsergänzung.



Seit Jahrtausenden wird Knoblauch in der Küche genutzt. Ägyptischer Papyrus beschreibt vor 3500 Jahren 22 gesunde Anwendungen für Knoblauch. Knoblauch und Thymian, die heute in keiner Kräuterküche fehlen, enthalten viele wertvolle sekundäre Pflanzenvitalstoffe und wirken antioxidativ.

Wird Knoblauch gepresst, werden Enzyme freigesetzt, die dem Stoffwechsel helfen, Fett in Energie umzuwandeln. Die Antioxidantien schützen den Körper vor freien Radikalen. Ajoene und Lecithin, die im Knoblauch enthalten sind, unterstützen das Emulgieren der Nahrungsfette. Viele Studien haben gezeigt, dass

auch die schwefelhaltigen Inhaltsstoffe des Knoblauchs vorteilhafte Eigenschaften aufweisen. Knoblauch enthält ebenso Germanium, ein mineralisches Spurenelement, das nach neuesten Studien das Immunsystem unterstützt, und Selen, ein essentielles Spurenelement mit antioxidativen Eigenschaften. Speziell die langfristige Einnahme von Knoblauchkonzentrat wird als wirkungsvoll beschrieben.

Thymian enthält Tannine, Polyphenole und Saponine als Antioxidantien. In der Küche wird er speziell als Gewürz bei fettreichen Speisen zur Unterstützung der Verdauung verwendet oder als Tee zur Reizlösung.

INHALTSSTOFFE:

Rapsöl, Thymianpulver (18%), Knoblauchextrakt (4%)*, Lecithin, Wasser, Festigungsmittel: Gelatine, Glycerin, Johannisbrotkernmehl; Farbstoff: Bienenwachs. *10 mg Knoblauchextrakt entsprechen 1000 mg frischer Knoblauchzehen



Forever Garlic-Thyme

INHALT:

100 Softgelcapseln

VERZEHREMPFEHLUNG:

Als Nahrungsergänzung einmal täglich eine Kapsel zu den Mahlzeiten.

Fest verschlossen und kühl lagern.

NÄHRWERTINFORMATION:

Enthalten in einer Tagesration (3 Kapseln):

Energiewert	36 kJ (9 kcal)
Kohlenhydrate	0,3 g
Protein	0,4 g
Fett	0,7 g

- Kraftvolles Antioxidans
- Geruchs- und geschmacksneutrale Kapseln
- Hilft, den Körper vor freien Radikalen zu schützen
- Unterstützt die Umwandlung von Fett in Energie

Capsules inodores à l'ail et au thym comme complément alimentaire

Depuis des années, l'ail est utilisé en cuisine. Le papyrus égyptien d'il y a 3500 ans, décrit 22 applications saines de l'ail. L'ail et le thym qui, aujourd'hui, ne manquent jamais dans la cuisine moderne, contiennent des multiples et précieuses substances vitales végétales secondaires et ont un effet antioxydant.

L'ail pressé libère des enzymes qui aident le métabolisme à transformer les graisses en énergie. Les antioxydants protègent le corps des radicaux libres. L'ajoène et la lécithine se trouvant dans l'ail, agissent favorablement sur les mauvaises graisses alimentaires. Des études ont prouvé que les substances contenues dans l'ail, riches en soufre, ont également des propriétés positives. L'ail contient en outre, du germanium, un oligo-élément minéral qui, selon de nouvelles études, favorise le système immunitaire, du sélénium, un oligo-élément essentiel avec des propriétés antioxydantes. Une consommation de concentré d'ail, à longue durée, est considérée comme très efficace.

En tant qu'antioxydants, le thym contient du tanin, du polyphénol, de la saponine. En cuisine, il est surtout utilisé pour aromatiser certains plats riches en graisses en les rendant plus digestibles mais également comme tisane calmante.

INGRÉDIENTS :

Huile de colza, thym en poudre (18%), extrait d'ail (4%)*, lécithine, eau, agents de résistance: gélatine, glycérine, farine de graine de caroube ; colorants: cire d'abeille. *10 mg d'extrait d'ail correspondent à 1000 mg d'ail frais

VALEURS NUTRITIVES:

contenu dans une ration journalière (3 capsules):

valeur énergétique	36 kJ (9 kcal)
glucides	0,3 g
protéines	0,4 g
lipides	0,7 g

Capsule di aglio e timo inodori per l'integrazione alimentare.

L'aglio viene impiegato in cucina già da millenni. Il papiro egiziano di 3500 anni fa descrive 22 applicazioni salutari dell'aglio. Aglio e timo, presenti in ogni cucina moderna, contengono molte preziose sostanze vitali vegetali secondarie e hanno un effetto antiossidativo.

L'aglio spremuto sprigiona enzimi che aiutano il metabolismo a trasformare i grassi in energia. Gli antiossidanti difendono il corpo dai radicali liberi. Ajoene e lécitina, contenuti nell'aglio, sono inibitori della lipossigenasi. Molti studi hanno dimostrato che le sostanze dell'aglio, ricche di zolfo, hanno anch'esse delle caratteristiche positive. L'aglio contiene inoltre germanio, un oligoelemento minerale che, stando a studi recenti, favorisce il sistema immunitario, e selenio, un oligoelemento essenziale con caratteristiche antiossidative. Specie l'assunzione di concentrato d'aglio per un periodo prolungato viene considerata molto efficace.

Il timo contiene gli antiossidanti tannino, polifenolo e saponina. In cucina lo si utilizza per condire i pasti ricchi di grassi rendendoli più digeribili, ma anche per farne una tisana calmante.

INGREDIENTI:

olio di colza, timo in polvere (18%), estratto d'aglio (4%)*, lécitina, acqua, agente di resistenza: gelatina, glicerina, farina di semi di carrube; colorante: cera d'api. *10 mg di estratto d'aglio corrispondono a 1000 mg di spicchi d'aglio freschi

VALORI NUTRITIVI:

contenuto in una razione giornaliera (3 capsule):

valore energetico	36 kJ (9 kcal)
carboidrati	0,3 g
proteine	0,4 g
grassi	0,7 g

Forever Garlic-Thyme

CONTENU:

100 capsules

PRISE CONSEILLÉE:

Une capsule à chaque repas.
Bien fermé et conserver au frais.

- Un antioxydant puissant
- Capsules inodores
- Protège le corps des radicaux libres
- Favorise la transformation des graisses en énergie

Forever Garlic-Thyme

CONTENUTO:

100 capsule

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1 capsula ad ogni pasto. Chiudere bene e conservare al fresco.

- Potente antiossidante
- Capsule inodori
- Aiuta a difendere il corpo dai radicali liberi
- Favorisce la trasformazione dei grassi in energia