

HILDA STRAUSS®

LEVADURA DE CERVEZA

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

En primer lugar, la cebada germinada es una fuente increíble de nutrientes, es una célula viva en proceso embrionario, una planta en estado prodigioso de multiplicación celular. En segundo lugar, a partir de estos germinados nacen estas células de levadura de cerveza, también en proceso de multiplicación, de germinación. Son células jóvenes, con todas las características de los organismos frescos, llenas de aminoácidos, enzimas y minerales no encontrados en la misma forma en otro alimento.

QUÉ ES LA LEVADURA DE CERVEZA

Es un hongo vivo, microscópico, de grandes propiedades medicinales, pero la ciencia aún no ha descubierto todas sus virtudes. Es uno de los alimentos maravilla, denominados así por su alto contenido de proteínas fácilmente asimilables por el organismo.

GRAN FUENTE DE HIERRO

Su gran contenido de hierro recupera a las personas con anemia, aquellos que sufren de somnolencia, padecen de narcolepsia, que involuntariamente se duermen y tienen desgano. La Levadura de Cerveza regula el ciclo del sueño y es útil para los dormilones o los insomnes.



EL COMPLEMENTO INDICADO

La Levadura de Cerveza es perfecta para los que tienen dietas difíciles, por preferencias alimenticias o por causa del trabajo, solamente comen una o dos clases de alimentos o comida chatarra, para los modernos desnutridos, equilibra el desbalance nutricional.

¡SIEMPRE JOVEN!

La Levadura de Cerveza es uno de los alimentos prodigiosos de la naturaleza, principalmente, es comprobadamente rejuvenecedor, los investigadores lo conocen como el «alimento de la longevidad».

REJUVENECEDOR

HIPOGLICEMIA

PIEL SIEMPRE JOVEN

ESTIMULA LA DIGESTIÓN

Principios activos: Levadura de Cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*), 475 miligramos.

• **Información nutricional:** Tamaño de la porción diaria: 1 tableta - Porciones por envase: 100 • **Presentación:** 100 tabletas - Cód. 3107.



BENEFICIOS:

- Es un regulador de azúcar en la sangre, importante tanto para hipoglicémicos como para diabéticos. No es una sospecha, tiene comprobación científica y son reconocidas las investigaciones de Copenhague y las del Departamento de Agricultura de Estados Unidos en Beltsville, Maryland. Las conclusiones son sorprendentes, a tal punto, que muchos de los pacientes que tomaron sin falta la levadura de cerveza requirieron menos insulina. La Levadura de Cerveza es espectacular para los jóvenes con hipoglicemia, para las diabetes gestacionales o hipoglicemia por embarazo.
- Es ideal para quienes tienen problemas de diabetes y para aquellos que tienen herencia en la familia de este problema y, por lo tanto, riesgo de padecerla. La Levadura, en este sentido, impide que con el tiempo se presente la diabetes.
- Corrige problemas de hipoglicemia.



Modo de uso: Adultos: Tomar 1 tableta al día.



Tip: Todos los desnutridos deben consumirla, personas con enfermedades graves, obesos con restricción calórica, anoréxicos y bulímicos, personas con el colesterol LDL alto, es decir, el colesterol malo, lo mismo que todos los que padecen diabetes e hipoglicemia.

