LEVURE DE BIERE 120 gélules 300mg

Référence : 36LEV

Prix : 13.00€

Critères associés :
Compléments : Détox, Immunité, Tonus

Descriptif :
La levure de bière est un type de levure utilisé dans la production de bière, qui aide à la fermentation et donne à la bière sa saveur caractéristique.

Elle est également utilisée comme complément alimentaire pour ses bienfaits nutritionnels. La levure de bière est riche en protéines, en vitamines B, en minéraux et en fibres.

Elle est souvent consommée sous forme de comprimés ou de poudre, et peut être ajoutée à des smoothies, des yaourts ou des salades pour augmenter sa valeur nutritionnelle.

La levure de bière est souvent recommandée pour améliorer la santé de la peau, des cheveux et des ongles, ainsi que pour renforcer le système immunitaire et favoriser la digestion. Cependant, il est important de noter que la levure de bière peut ne pas convenir à tout le monde, et certains

peuvent éprouver des effets secondaires tels que des ballonnements ou des réactions allergiques.

Il est également recommandé de consulter un professionnel de la santé avant d'ajouter la levure de bière à son alimentation.

Ingrédients :
Levure de bière revivifiable (Saccharomyces cerevsiae) 1200 mg , Orge : 300 mg
Tunique : gélatine.

Une portion journalière fournit (4 gél.) :

Conseil d’utilisation :
Prendre 4 gélules par jour

A consommer dans le cadre d’un régime alimentaire varié. Ne pas dépasser la dose journalière indiquée.Tenir hors de portée des jeunes enfants. Conserver à l’abri de la chaleur.

Pilulier de 120 gélules
Poids net : 45 g

Lien vers la fiche du produit