



Composition pour un comprimé :

N-Acétyl Cystéine	100 mg
L-Glutathion	200 mg
Co enzyme Q10	30 mg
Papaye Fermentée	150 mg
Stearate de magnésium	5 mg
Cellulose Microcristalline	95 mg

GLUTACETYL

Synergie des meilleurs antioxydants permettant de renforcer le système immunitaire

Qu'est ce qu'un antioxydant ?

Un antioxydant est une molécule indispensable qui empêche ou ralentit les radicaux libres d'oxyder nos cellules mais aussi de les protéger.

Les radicaux libres sont des molécules qui sont produites naturellement par l'organisme en faible quantité, celle-ci augmente à cause du stress, tabac, alcool, rayons UV, pollution, mauvaise alimentation...

Les Bienfaits des antioxydants naturels

Complément alimentaire à base de n acétyl cystéine, glutathion, Q10 et papaye fermentée association des meilleurs antioxydants pour renforcer votre système immunitaire, améliore la mémoire, l'apprentissage et les fonctions cognitives. Il protège votre coeur pour réduire le risque de maladie cardiaque, lutte contre le vieillissement

Glutathion

Appelé aussi le roi des antioxydants, le glutathion est composé de 3 acides aminés (cystéine, glutamique et glycine). Notre organisme doit fabriquer du glutathion pour rester en bonne santé. Il est important de se compléter car à partir de 49 ans le taux de glutathion décroît fortement.

Il est donc indispensable pour combattre les maladies chroniques, détoxifier les radicaux libre dangereux, les médicaments toxiques et les métaux lourds.

N Acétyl cysteine

Cet antioxydant puissant est une molécule dérivée de la cysteine, acide aminé nécessaire à la production mais aussi pour augmenter le taux de glutathion. Il protège et désencombre les poumons, détoxifie l'organisme des métaux lourds, ralentit le vieillissement...

La cystine à partir de laquelle elle est synthétisée est un acide aminé que l'on retrouve dans les aliments riches en protéines (graine de moutarde, morue séchée, rognon de porc, la spiruline, les oléagineux, sésame, germes de blé, graines de tournesol..)

Co enzyme Q10

Le Co Enzyme Q10 appelé aussi ubiquinone est une molécule naturellement présente et essentielle dans l'organisme similaire à une vitamine (5 fois plus puissant que la vitamine E). Il participe à la production d'énergie notamment les organes qui exigent de fortes dépenses et consomment beaucoup d'oxygène (coeur, cerveau, estomac, muscles...), protège les cellules des radicaux libres.

A partir de 25 ans la fabrication baisse pour finalement chuter de 60% à l'âge de 80 ans. Nous la trouvons naturellement mais en petite quantité dans la viande et le poisson (boeuf, poulet, sardines, saumon, thon, hareng) mai aussi cacahuète, sésame, pistache et certaines huiles végétales (colza, soja).

Le Co Enzyme Q10 protège le système cardiovasculaire, participe au renouvellement des fibres musculaires, améliore les performances sportives, produit de l'énergie et un antioxydant

PAPAYE FERMENTEE

La papaye fermentée appelée aussi «elixir de jeunesse» est broyée puis fermentée par des levures à une certaine température durant plusieurs mois, qui devient une poudre contenant de nombreuses substances nutritives (minéraux, oligo élément, vitamines, acides aminés, enzymes)

elle renferme naturellement des minéraux, des vitamines (vitamine C et bêta carotène). Le processus de fermentation optimise son potentiel antioxydant bien plus que la Vitamine E. Le professeur Luc MONTAGNIER biologiste virologue français et prix Nobel au vu des résultats de ses travaux a conseillé au Pape Jean Paul II d'en consommer dans le cadre de sa maladie (parkinson)