



Utworzono 16-04-2024

VIRUMIN LUX

**Cena :****65,00 zł**Nr katalogowy : **034**

Virumin Lux trzeci z tej serii preparat z dodatkiem cynamonu, w towarzystwie (40%) specjalistycznie czyszczonej łuski gryczanej, wzbogacony o owoc czarnej porzeczki, owoc jabłka, owoc aronii, owoc dzikiej róży, kwiat hibiskusa.

Dodatek cynamonu, jednej z najstarszych przypraw ogólnie znanej, lubianej i bardzo aromatycznej w preparacie Virumin Lux gwarantuje dostawę dla naszego organizmu olejków lotnych, garbników, żywic, śluz, cukrów i skrobi.

Składniki te mają działanie antyspetyczne, antybakteryjne, dlatego polecany jest przy przeziębieniach, stanach ogólnego osłabienia, doskonale wpływa na usprawnienie mikrokrążenia - polecany jest dla osób ze schorzeniem cukrzycy i problemem tzw. "zimnych nóg", przy dolegliwościach reumatoidalnych, bólach mięśni, dla osób przeciążonych pracą umysłową oraz uczących się.

Cynamon jest najstarszą przyprawą świata. Egipcjanie importowali cynamon 2000 lat p.n.e. uważając go za doskonały afrodyzjak.

Preparat Virumin Lux jest szczególnie polecany w okresie jesienno-zimowym, gdyż bogactwo minerałów i witamin, szczególnie witaminy C, **wzmacnia układ odpornościowy i stanowi doskonałą barierę zabezpieczającą organizm przed wirusami i bakteriami chorobotwórczymi.**

Sposób zastosowania: Do szklanki włożyć saszetkę Viruminu Lux i zalać wodą o temperaturze 80-90°C. Parzyć od 10-15 minut. Saszetki nie wyjmować ze szklanki!

Opakowanie wykonane z surowców naturalnych: bawełna, dno skórzane. Można wykorzystać do przechowywania kaszy, ryżu, fasoli itp.

Produkt w całości naturalny, bez żadnych konserwantów i utrwalaczy.

Do nabycia są opakowania: 120szt., 30szt.