

## Молочный гриб купить



Херсон, Україна

Продам молочный гриб, он же - кефирный, тибетский молочный гриб, кефирный грибок, для приготовления натурального свежего кефира в домашних условиях.

Заказать по телефону 0983079816

Стоимость:

Вес - 10 грамм. Цена зависит от размера (от 60 до 80 гривен): мелкий до 5 мм - 60 гривен, до 1 см - 70 гривен, более 1 см - 80 гривен. По объему 10 грамм "мелких деток" составляет примерно 1 столовую ложку с "легким верхом".

Иногородные:

Только Новой почтой при заказе не менее 15 грамм, только предоплата.

Описание:

Кефирный гриб, он же, - тибетский гриб; молочный гриб; грибок индийских йогов.

Кефирный гриб представляет собой симбиоз более десяти микроорганизмов, растущих и размножающихся вместе.

Состав содержит:

- лактобактерии
- уксуснокислые бактерии
- молочные дрожжи.

Кефир, полученный путем сквашивания, приводит в порядок микрофлору желудочно - кишечного тракта, устраняя массу других проблем нашего организма. Он нейтрализует и выводит яды, образующиеся в следствии разложения пищи в кишечнике, которые способны всасываться в кровь, отравляя организм. Тибетский молочный гриб - это эликсир жизни, который способен помочь нам в решении многих проблем. Тибетский молочный гриб легко выводит из организма человека: болезнетворные, патогенные микроорганизмы; радионуклиды; им же растворенные "камни" из почек и желчного пузыря; соли, отложившиеся в суставах; соединения тяжелых металлов; остатки антибиотиков, синтетических таблеток. Тибетский молочный гриб является на сегодня самым мощным и единственным безвредным, безопасным средством против аллергии.

Другие свойства молочного гриба:

Повышает тонус и работоспособность; защищает кишечную микрофлору; нормализует артериальное давление; снимает усталость; расщепляет жиры и снижает вес в случае ожирения; омолаживает клетки организма; заживляет язвы в желудочно - кишечном тракте; омолаживает кожу; восстанавливает и укрепляет "мужскую силу" (потенцию); нормализует аппетит; понижает уровень сахара в крови; при приеме вместе с синтетическими лекарствами сглаживает их многочисленные побочные действия; останавливает известкование стенок капилляров; очищает сосуды; укрепляет волосы.

- сосудистые; печени и желчного пузыря; гипертония; суставов; почек.

Химический состав.

В 100 граммах кефира, полученного путем сквашивания тибетским молочным грибом, содержатся:

Витамин B6 (пиридоксина) - до 0,1 мг; витамин D; железо - около 0,1 – 0,2 мг; ниацин (PP) - около 1мг.; фолиевая кислота - на 20% больше чем в молоке; цинк - около 0,4 мг; витамин B2 (рибофлавина) - от 0,15 до 0,3 мг; каротиноиды, преобразующихся в организме в витамин А, - от 0,02 до 0,06 мг; дрожжеподобные микроорганизмы; молочные бактерии; йод - около 0,006 мг; спирт; кальций - 120мг; витамин B1 (тиамина) - около 0,1 мг; витамин А - от 0,04 до 0,12 мг.; витамин B12 (кобаламина) - около 0,5мг; многие полезные для человеческого организма ферменты, кислоты, легко усваиваемые белки, полисахариды.

Потребляя и используя регулярно натуральный кефир домашнего изготовления вы существенно улучшите состояние своего здоровья а так же внешний вид, так как с его помощью решаются многие проблемы как внутри организма, так и внешнего вида. Вес 10 грамм, инструкция прилагается. Купить в Херсоне можно, сделав предварительно заказ, позвонив по указанному телефону.

---

Price: **60 грн.**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

**Милин Константин**

**0983079816**