

SAN

adresse: Chemin de l'Avouerie 3

Code postal / Arrondissement: 4877

Ville: Olné

Province: Belgique

Téléphone:

année de fondation: 0

Pays: BE

Web: <https://www.sanjm.eu>

San fabrique des ferments alimentaires pour adultes et enfants. les ferments utilisés par San sont présents dans notre flore intestinale Les souches utilisées par San sont résistantes à l'acide gastrique et à la bile.

LA DESCRIPTION

San utilise des souches d'origine humaine dans sa préparation car elles colonisent naturellement notre intestin, de cette façon il peut améliorer le fonctionnement du système immunitaire.

PRODUITS:

	FERMENT D3 30 GELULES PVP 20,20€
	FERMENT JUNIOR 60 g PVP 20,56€
	FERMENT QUOTIDIEN 60 Caps PVP 28,52€
	FERMENT SACCHAROMYCES BOULARDII 30 Caps PVP 21,07€
	FERMENTATION 10 JOURS 10 Enveloppes PVP 17,28€
	Saccharomyces Boulardi 10 Gélules PVP 6,62€
	SLIM FERMENT 60 Caps PVP 30,18€

	FERMENT IMMUNITAIRE 60 Caps PVP 29,70€
	FERMENT QUOTIDIEN 15 Caps • Consulter Prix.
	FERMENT RELAX 30 Gélules PVP 18,69€
	FERMENT SACCHAROMYCES BOULARDII 60 Caps PVP 26,04€
	FERMENTATION QUOTIDIEN 30 Bouchon PVP 18,54€
	SLIM FERMENT 30 Caps PVP 20,44€

