

## Collmar Magnesium Kurkuma 300 g Zitronengeschmack

EAN: 8436044517273    FABRICANTE: DRASANVI



Collmar® ist ein Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Meereskollagen, angereichert mit Vitamin C und Magnesium. Die Kombination dieser Inhaltsstoffe ermöglicht eine synergistische Wirkung, die die Ergebnisse verbessert und es zu einem hervorragenden Produkt zur Optimierung der Proteinsynthese macht.

### DESCRIPCIÓN

Proteine tragen zur Steigerung der Muskelmasse bei.

Vitamin C trägt zur normalen Kollagenbildung für die normale Funktion von Knorpel, Knochen und Haut bei.

Magnesium trägt zu einer normalen Proteinsynthese bei.

### Zutaten

Hydrolisiertes Meereskollagen (enthält FISH, Typ I, sehr niedriges Molekulargewicht) 9618 mg, Magnesiumcarbonat (Magnesium 29 %) 862 mg, Aroma (natürliches Aroma), Acerola (Frucht)-Trockenextrakt (Malpighia punicifolia L., 25 % Vitamin. C) 320 mg, Trockenextrakt aus Kurkuma (Wurzel) (Curcuma longa Vahl. mit 6,25 mg/g löslichem Curcumin.) 100 mg, Hyaluronsäure 30 mg, Süßstoff (Sucralose).

### Gebrauchsanweisung

Nehmen Sie 11,5 g, zwei Messlöffel pro Tag, gemischt mit einem Glas Wasser oder Saft. Es wird empfohlen, das Produkt mindestens drei Monate lang zu konsumieren.

### Meereskollagen und der Reichtum an Aminosäuren

Das verwendete Kollagen stammt aus Fisch. Collmar® hat einen hohen Anteil an Glycin, Prolin und Hydroxyprolin, den wichtigsten Aminosäuren von Kollagen und essentiellen Aminosäuren.

Spezifische Studien haben gezeigt, dass unser Kollagen am besten von unserem Körper aufgenommen wird: Laut einer im Journal of Agricultural and Food Chemistry\* veröffentlichten Studie wird Meereskollagen leichter aufgenommen als andere Kollagenquellen wie Schweinefleisch oder Rind. Eine vom INSA (Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse) durchgeführte unabhängige Studie



## Collmar Magnesium Kurkuma 300 g Zitronengeschmack

EAN: 8436044517273    FABRICANTE: DRASANVI



zeigt, dass unser Meereskollagen dank seines Hydrolyseprozesses am besten assimiliert wird.

\* Journal of Agricultural and Food Chemistry 55(4) 1532-1535 (2007) Enzymatisch hydrolysiertes Collmar® Meereskollagen wurde einem einzigartigen enzymatischen Hydrolyseprozess unterzogen, der darin besteht, es in kleinere Moleküle, sogenannte Peptide, zu fragmentieren, damit es leichter verarbeitet werden kann vom Körper aufgenommen.

Die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) bestätigt im Dokument EFSA-Q-2004-085, dass die Hydrolyse unerlässlich ist, damit Kollagen tatsächlich vom menschlichen Körper aufgenommen werden kann.

### Kurkuma

Dank des enthaltenen Kurkuma lindert es Muskel- und Gelenkschmerzen. Diese Pflanze hat zahlreiche Eigenschaften, obwohl es sich um einen schwer zu absorbierenden Inhaltsstoff handelt. Wir haben einen Kurkuma-Extrakt ausgewählt, der eine wirksame und schnelle Assimilation aufweist, was durch Studien mit Absorptionsindikatoren, Wirkungsgeschwindigkeit und Verweilzeit im Blut bestätigt wird weil es einen hohen Anteil an löslichem Curcumin hat, das vom Körper leichter aufgenommen werden kann. Angereichert mit Magnesium und Vitamin C.

Collmar® mit Magnesium-Zitronen-Geschmack liefert 100 % der empfohlenen Tagesmenge dieser beiden Nährstoffe.

Magnesium und Vitamin C stehen zusätzlich zu ihren zahlreichen Eigenschaften in Zusammenhang mit der Proteinsynthese.

Vitamin C trägt zur normalen Kollagenbildung und zur normalen Funktion von Knorpel, Knochen und Haut bei.

Magnesium trägt zu einer normalen Proteinsynthese bei. Leichte Auflösung und angenehmer Geschmack.

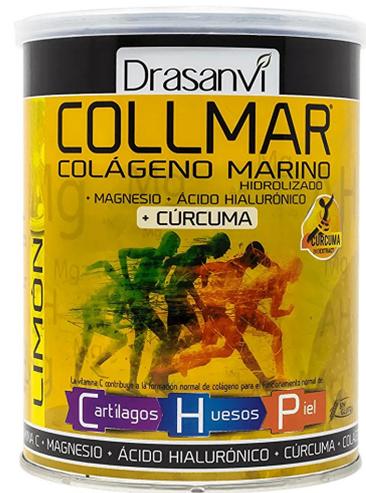
Um den Verzehr angenehmer und einfacher zu gestalten, ist Collmar® perfekt in Flüssigkeit verdünnt und hat darüber hinaus einen angenehmen und erfrischenden Zitronengeschmack.

Für Diabetiker geeignet Collmar® mit Magnesium- und Kurkuma-Zitronengeschmack ist mit Sucralose gesüßt.



## Collmar Magnesium Kurkuma 300 g Zitronengeschmack

EAN: 8436044517273    FABRICANTE: DRASANVI



### Nährwertangaben

Pro Tagesdosis (11,5 g):

- Magnesium 67 % 250 mg.
- Vitamin C 100 % 80 mg.

% NRV (Nährstoffreferenzwert).

### Allergene

Fisch.

