

## Marinecol Mobility 275 g

EAN: 8437022223339

FABRICANTE: WEBOTANIX



Marinecol Mobility är ett kosttillskott baserat på kollagen, växtextrakt, vitaminer och mineraler, som drar fördel av kollagenets fördelar i leder, skelett och muskler. Innehåller MegaFlora9 probiotika. Det är en glutenfri, laktosfri produkt, utan tillsatta sockerarter och utan konstgjorda sötningsmedel.

### DESCRIPCIÓN

#### Vad är Marinecol Mobility till för?

Vitamin C bidrar till normal bildning av kollagen, för normal funktion av brosk, ben och hud. Koppar bidrar till underhållet av bindväv under normala förhållanden.

#### Vilka är ingredienserna i Marinecol Mobility?

- Hydrolyserat marint **kollagen** .
- Hampaprotein.
- Gurkmeja.
- Ekologiskt kisel.
- Hyaluronsyra.
- Svartpeppar.
- Magnesium.
- Koppar.
- C-vitamin.

#### Vilken är den rekommenderade dagliga dosen av Marinecol Mobility?

Blanda 2 mätskedar i vatten, juice eller annan dryck och rör om väl. Ta en gång om dagen, helst med frukost.

#### Varför ska du ta kollagen?

Kollagentillskott kan ge flera hälsofördelar.

#### När rekommenderas det att ta Marinecol Mobility?

Människor som vill dra nytta av fördelarna med kollagen för att stärka led-, skelett- och muskelhälsa.



## Marinecol Mobility 275 g

EAN: 843702223339    FABRICANTE: WEBOTANIX



### Vad gör Marinecol Mobility annorlunda?

Synergien av dess ingredienser, som framhäver hydrolyserat kollagen med låg molekylvikt, MegaFlora9 probiotika som underlättar absorptionen och hampaprotein, som tillhandahåller alla essentiella aminosyror.

### Och vad är det som är så speciellt med marint kollagen?

Enligt resultaten av forskning som publicerats i Journal of Agricultural and Food Chemistry\*, är det uppenbart att vårt marina kollagen absorberas mer effektivt jämfört med andra kollagenkällor, såsom de av gris eller nötkreatur. Likaså bekräftar en oberoende studie utförd av INSA (Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse) att det marina kollagenet vi använder på Marinecol är det med störst assimileringsförmåga, tack vare dess hydrolyseringsprocess.

