

Estimado naturopata y profesionista de la medicina natural,

con la presente nos complace comunicarle que ha sido seleccionado para recibir unas muestras monodosis de nuestro nuevo producto para el cuidado del colesterol : El Extracto concenrado de Bergamota. Este producto patentado exclusivo 100% natural de un cultivo bio en la nueva forma de erradicar el colesterol de una forma totalmente natural y fresca.

Nuestro producto es ideal para estos meses caloroso y resulta efecivo, rigenerante y renfrescante ya que su sabor citrico muy agradable lo rende apto para crear bebidas sabrosas y saludable.

Nuestra muestra monodosis son apta para ser diluida en 1/2 lt de agua y añadirle complementos como: hielo, mena, piña o pepino para ser aún más sabrosas.

Para recibir las monodosis por favor responder a este correo con una dirección de envio para recibir la muestras monodosis de extracto de Bergamota. que tiene caducidad el 31/07.



Estudios cientificos

El uso de bergamota para el colesterol ganó la atención después que unos estudios mostraron que redujo los niveles de colesterol total. En detalle, un estudio llevado a cabo por científicos italianos ha demostrado que después de un mes de uso bergamota disminuye el colesterol total en aproximadamente un 31 por ciento. El colesterol LDL se reduce en un 39 por ciento y los triglicéridos - un 41,5 por ciento. El informe también señala los niveles de HDL aumentaron aproximadamente el 43 por ciento. Otro efecto descubierto por los investigadores se produjo en los niveles de glucosa en sangre, que disminuyeron un promedio del 22 por ciento.

En resumen la bergamota reduce, con un alto nivel de efectividad, los niveles de colesterol LDL, no produce los efectos secundarios de las estatinas mientras que aumenta los niveles de colesterol HDL. El "colesterol" HDL se encarga de escoltar el colesterol desde las arterias hacia el hígado, lo que es muy bueno ya que la acumulación de placa y colesterol en las arterias es un factor de riesgo de la enfermedad cardiovascular.



Valores nutricionales (100ml de concentrado)

KCAL22 **CALORIAS CALORIAS KJ91 GRASAS** GR 0,24 **CARBOHIDRATOS** GR 6,90 **PROTEINAS** GR0,35 **FIBRA** GR 0,30 **AZUCARES** GR 2,52 GR 93,20 **AGUA CENIZAS FLAVONIODES TOTALES** GR149,36

FUENTES ESTUDIOS CIENTIFICOS:

- -http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24239156 -http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26779019
- -http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26851838
- -http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26025327 -http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26156545



www.ecogreenproject.es Greenproject Productos Naturales SL · CIF:B66875386

info@ecogreenproject.com



Extracto de Bergamota concentrado

Propiedades Bergamota



El árbol de bergamota, nombre científico Citrus bergamia, es un árbol siempre verde perteneciente a la familia Rutaceae, que hasta ahora se ha utilizado principalmente para la extracción de aceite esencial que tiene propiedades cicatrizantes, es antiséptico y es útil contra el estrés.

El jugo concentrado de bergamota, sin embargo, parecería ser una gran ayuda contra el colesterol y también excelente para su prevención. Siendo particularmente ricos en flavonoides,

incluyendo hesperidina y naringenina, se ha valorado en varios estudios científicos que han destacado una reducción significativa en los niveles de colesterol total y de los triglicéridos.

Estos resultados se observaron en un período de 30 días, lo que indica cómo es posible reducir los factores de riesgo cardiovascular, mediante el extracto de bergamota y con las correcciones apropiadas en el estilo de vida.

También en estos estudios se han destacado sus propiedades antioxidantes en las paredes internas de las arterias y como anti-inflamatorio natural.

El concentrado también bergamota naturalmente también contiene vitamina C que es conocida por su acción antioxidante, la estimulación del sistema inmunológico, ayudando en la formación de colágeno y favoreciendo la reabsorción de origen vegetal, de hierro en el cuerpo.



Una producción controlada

La cadena de producción es garantizada: hecha en Italia desde el cultivo hasta la distribución.

Los frutos cosechados llegan a una Reggio Calabria en una empresa altamente certificada y aquí se

- Extracción en frío del jugo
- llevan a cabo las siguientes fases de la lavoración: • El lavado de frutas
- Pasteurización a 80/85 ° C durante 45/55 seg que reduce la carga bacteriana mientras se mantiene los ingredientes activos sin cambios.

• Concentración del jugo extraído de 5,25 veces

El producto así obtenido se guarda entonces en silos refrigerados. A cada lote se añade al comienzo de una cantidad muy pequeña de estabilizadores, sorbato de potasio y ácido ascórbico (vitamina C). El embotellado se lleva a cabo en un entorno esteril certificado por un técnico de laboratorio

Notas: En este documento no se proporcionan consejos médicos de ningún tipo. Las referencias a articulos se insertan con el único propósito de difundir noticias y opiniones sobre el mundo de productos naturales para uso alimantare. El contenido de este folleto se ha de entender como sólo con fines informativos. La información proporcionada en estos artículos están diseñados para apoyar, no reemplazar, la relación entre el paciente y el médico. Se recuerda a los usuarios que antes de comprar el producto, en caso de trastornos y enfermedades que siempre debe consultar a su médico.



Uso terapéutico

Lo que da la bergamota en el uso terapéutico está largamente comprobado por varios estudio cientificós. Se puede utilizar para:

- Reducir el colesterol "malo" LDL
- · Reducir los triglicéridos.
- Aportar Vitamina C que es antioxidante
- · Como un anti-inflamatorio natural Como un anti-estrés (aceite de bergamota)

