



MEGAMAX Basomax plus vegan, glutenfrei, lactosefrei, jodfrei und ohne Süßstoffe

Basische Mineralstoffe für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt

Inhaltsstoffe und Produkteigenschaften:

- zum Einrühren in Speisen und Getränke geeignet
- zum Kochen und Backen geeignet
- enthält organische basische Mineralstoffe und Spurenelemente
- glutenfrei, ohne Aromen und ohne Süßungsmittel
- Geschmack: neutral
- Inhalt: 300 g

MEGAMAX Basomax plus Pulver enthält basische Nährstoffe und trägt zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt bei. Basomax plus besteht aus verschiedenen Mineralstoffen und Spurenelementen. Zink trägt zum Beispiel zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel und zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei. Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht und zur Erhaltung normaler Knochen und Zähne bei und hilft, Müdigkeit und Erschöpfung entgegenzuwirken. Eisen trägt unter anderem zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei und Chrom trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei. Calcium und Magnesium tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.

Für einen normalen Ablauf der Stoffwechselforgänge im menschlichen Körper ist ein ausgeglichener Säure-Basen-Haushalt besonders wichtig, denn die körpereigenen Enzymsysteme arbeiten nur in engen pH Bereichen optimal. Kommt es zu einem Ungleichgewicht zwischen Säuren und Basen, kann es zu Verschiebungen und Änderungen der spezifischen pH-Werte kommen, was sich negativ auf die Stoffwechselforgänge auswirkt. Dies kann negative Folgen für den Energiehaushalt und die Leistungsfähigkeit haben.

Anwendung: 2 x täglich 2 Messlöffel (à ca. 5 g) Pulver in ein beliebiges Lebensmittel einrühren.

Lagerung: Kühl (6 - 25 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

Inhalt: 300 g Pulver

Das MEGAMAX-Qualitäts- und Garantieverprechen - seit über 20 Jahren

MEGAMAX Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche hinsichtlich Konzeption, Nachhaltigkeit, Rohstoffauswahl, Bioverfügbarkeit und Verarbeitung durch

- ✓ Herstellung
- ✓ aus besten Rohstoffen
- ✓ in modernsten Fertigungsbetrieben nach GMP (= Good Manufacturing Practice)
- ✓ permanente Qualitätskontrollen nach HACCP-Sicherheitskonzept
- ✓ mit dem Qualitätszertifizierungen DIN ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard).