

**Chlorella** obsahuje širokou škálu biologicky aktivních látek. Je například jedním z nejbohatších zdrojů chlorofylu, jemuž vděčíme za život na této planetě. Abychom chlorellu co nejvíce zpřístupnili našemu trávicímu traktu, používáme metodu sprejového sušení STEAM. Ta zaručuje ideální poměr dvou kvalit: vysoké vstřebatelnosti nutričních látek (minimálně 80 %) a minimálního poškození buněčného obsahu. Chlorellu GW pěstujeme, sklízíme i zpracováváme v souladu s principy ekologického zemědělství. Na váš stůl přichází opatřená BIO certifikací, která šetrné zpracování dokládá.

#### Chlorella Green Ways (Chlorella pyrenoidosa)

- Tablety Chlorelly Green Ways lze přirovnat k zeleninovým konzervám nejvyšší kvality. Jde o vitální a neuvěřitelně rychle se dělicí rostlinné buňky, které tělu dodají vitamíny, minerály, aminokyseliny či antioxidanty. Díky tomu jsou dokonalou nutriční základnou pro uspěchané a unavené lidstvo.
- dezintegrováná chlorella, [více informací](#)

#### Chlorella pyrenoidosa, schválená zdravotní tvrzení dle platných nařízení EU:

- Přirozenou obranyschopnost
- Pročištění těla
- Normální trávení a funkci jater
- Vitalitu, energii, tonus

**Dávkování:** pro průměrného dospělého zdravého člověka 5 g (20 tablet). Při zátěži lze dávky navýšit. Díky detoxikační schopnosti doporučujeme začít menšími dávkami a postupně (během týdne od zařazení do jídelníčku) zvyšovat. Předávkování v případě Chlorelly Green Ways (podobně jako u zeleniny) nehrozí. Tablety můžete jíst nalačno i během jídla. Můžete je cucat či polykat celé, anebo rozkousat a polknout. Vždy ale tabletky důkladně zapijte a pitný režim zvyšte i během dne. Rovněž dodržujte minimálně hodinový rozestup me

Balení: 330g

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota 1552 kJ / 369 kcal

Tuky 8 g, z toho:- nasycené mastné kyseliny 1,9 g- mononenasycené mastné kyseliny 1,9 g- polynenasycené mastné kyseliny 4,2 g

Sacharidy 7,9 g, z toho:- Cukry 0,3 g

Vláknina 13 g

Bílkoviny 60 g

Sůl 0,07 g

Hmotnost 0,33 kg

Rozsah hmotnosti 0,251 - 0,49 kg