

PANE delle API **BIO**

Cos'è il Pane delle api?

Prodotto raro di grande ricchezza nutrizionale, il Pane delle api è una miscela di polline d'api e miele, amalgamati tra di loro dai fluidi digestivi delle api.

Il processo di fermentazione, grazie a batteri probiotici e lieviti, rende tali sostanze nutrienti **biodisponibili e più facilmente assimilabili**.

Composta da più di 300 sostanze preziose per il nostro organismo, contiene 28 aminoacidi, le principali vitamine (A, B1, B2, B3, B6, C, E, biotina e acido eolico) e numerosi acidi grassi essenziali. Inoltre è particolarmente ricco di minerali quali zinco, magnesio e silicio.

L'insieme di tali sostanze vitali determina l'azione immunostimolante del Pane delle Api.



Indicazioni

Stimola ed aumenta l'energia vitale, favorendo il lavoro intellettuale. Dà energia immediata, aiuta nelle convalescenze.

Il pane d'api è ugualmente apprezzato all'avvicinarsi dei cambi di stagione per le sue **qualità antibiotiche**. Ha il potere di frenare lo sviluppo dei batteri e dei virus e limitare, quindi, l'insorgere della febbre.

Questo alimento è largamente consigliato per completare il regime alimentare carente degli adulti e dei bambini



Benefici e proprietà

Il pane d'api possiede una moltitudine di benefici:

- Rinforza il sistema immunitario.
- Aiuta a detossificare il corpo dopo i periodi di eccesso alimentare
- Protegge il fegato e l'apparato digerente
- Mantiene l'equilibrio della flora intestinale
- Riduce il tasso di colesterolo cattivo nel sangue
- Previene e cura l'anemia
- Favorisce il lavoro intellettuale agendo anche sull'umore

Il suo valore nutritivo e le sue proprietà antibiotiche (per la presenza maggiore di acido lattico circa 3,2%) sono tre volte maggiori di quelle del polline

Come assumere il Pane delle api

La dose abituale è di 3 grammi per i bambini (circa un cucchiaino da caffè raso al giorno), e di 5 grammi per gli adulti (circa un cucchiaino da caffè colmo al giorno) preferibilmente prima di colazione.

Può essere consumato in tutta sicurezza anche da persone con sensibilità ai vari tipi di polline, perché contribuisce a combattere le allergie primaverili.

Per realizzare una cura detox a base di pane d'api, occorre consumarlo per almeno 6 settimane, ma può essere consumato, senza restrizioni, anche durante tutto l'anno.

Per non alterare le proprietà contenute nel pane da api è consigliabile conservarlo a temperatura ambiente, proteggerlo dalla luce e dal calore.

