

# ORIGINALE

## NAMIdrink Bevanda Probiotica

Namidrink é una fermentazione lattica libera da conservanti, zucchero, glutine e lattosio. Durante il processo di fermentazione tradizionale naturale, attraverso un proprio processo di auto-conservazione, gli ingredienti dei batteri lattici vengono conservati grazie alla produzione dell'acido lattico. Il prodotto finito quindi contiene ancora acidi organici, Culture batteriche lattiche viventi resistenti all'acido.

**NAMI drink é libera da :  
lattosio, conservanti, zuccheri, alcol e glutine**

### Sapore

NAMIdrink ha un sapore di fermentato, leggermente acido , ma fresco dovuto a milioni di microrganismi dell'acido lattico.

### Dosaggio

La quantità consigliata è tra i 20 e i 50 ml al giorno, 30 ml è la media giornaliera, dosi maggiori non producono nessun tipo di problema , si consiglia comunque per chi non ha mai bevuto la bevanda di iniziare con la dose media consigliata e poi di aumentare se non si notano particolari risultati.

La bevanda NAMIdrink può essere bevuta pura oppure diluita in acqua. Non aggiungete alla bevanda liquidi caldi, perché potreste uccidere la maggior parte dei Microorganismi

### Ingredienti prima della fermentazione

Gli ingredienti elencati (Succo di canna da zucchero, Succo di mirtillo, Madre microrganismi, sale grosso) sono quelli inseriti all'inizio del processo di fermentazione. Durante la fermentazione gli ingredienti vengono trasformati dai Microorganismi.

### Informazioni nutrizionali

Calorie: 6 kj/l kcal	Proteine: 0 g	Zucchero: 0 g	Acidi grassi saturi : 0 g
Grassi: 0 g	Sodio : 0,03 g	Carboidrati : 0 g	Acidi organici : 0,36 g
Fibre alimentari : 0 g			

### Effetti per l'apparato digerente

I batteri dell'acido lattico presenti nella bevanda sono tolleranti all'acidità dello stomaco quindi sopravvivono al passaggio nello stomaco e arrivano nell'intestino.

**NAMIdrink è prodotto in Germania per conto di NAMI PROJECT srl s. con sede in Verona, Italia e venduto in bottiglie di vetro da 1 litro.**

