

אגוזים וזרעים מונבטים

באגוזים וזרעים יש מעכבי אנזים, שהופך אותם קשים לעיכול. הנבטה והשרית האגוזים והזרעים מסירה את מעכבי האנזים, ובכך הופכת את החומרים המזינים זמינים בקלות, כמו גם את האנזימים המועילים. A, B, C, E בעיקר הויטמינים, 20 – 30 כח הויטמינים ורמות המינרלים עולים בצורה משמעותית, בממוצע סידן, ברזל ואבץ. קלוריות ושומן (שומן רווי בעיקר) מופחתות כ-30% - 40%. ההנבטה מגדילה C, E, גם את החלבון ואילו מקטינה את הפחמימות כמו שהזרע משתמש באנרגיה הפחמימות הנמצאת בתוכו בכדי לגדול. תהליך זה גם מפרק את חלבונים הקשים לעיכול לרכיבים קטנים יותר וקלים יותר לעיכול כל האגוזים והזרעים המונבטים שלנו עוברים השרייה במים טהורים, מתובלים ואז עוברים תהליך ייבוש בכדי לשמר את האנזימים, וויטמינים ומינרלים החיים. זה נותן לאגוזים והזרעים המונבטים 46 תחת חיים טעם קלוי. למרות שאתה לא רואה את הזנבות על אותם האגוזים והזרעים המונבטים, תהליך ההשריה הוא שמתחיל את תהליך ההנבטה.

טעמים:

~ שקדים בטעם טריאקי, שקדים בטעם קארי, זרעים חריפים, תערובת סופרפוד ~

קרקרים זרעי ירקות פרו-ביוטי חי

קרקרי זרעי הירקות שלנו הם תערובת של זרעים מונבטים וירקות חיים פרוביוטיים. קרקרים אלה אינם מכילים קמח, גלוטן, שמן, או סוכר. הקרקרים הם מקור מצויין לאומגה 3' חומצת שומן חיוניות, אשר עוזרים למנוע דלקות ומחלות לב, מוריד לחץ דם, משפר את תפקוד המח ומשפר את המערכת החיסונית.

כל הזרעים מושרים במים טהורים וכך מתחיל את תהליך הנבטה שמפרק את מעכבי האנזים, ומגדיל את רמת העיכול המזין. הירקות בקרקרים גודלו בתרבית, ובכך הופכים אותם לפרוביוטיים (ראה ירקות פרוביוטיים אורגניים חיים). אנו משתמשים בזרעים באיכות גבוהה, וכל ירקות הם טריים ואורגניים. הקרקרים האלה הפ חיים, פרוביוטיים, מלאים באנזימים חיים וטעימים! מכיל כ-50% ירקות.

טעמים:

שורשים, ירקות גינה, ירוק

גרנאולה

הגרנאולה נעשית על ידי הנבטת כוסמת אורגנית, שקדים, דלעת, וגרעיני חמניות. תהליך ההנבטה הזה מפרק את מעכבי החומציות והאנזים שכל הדגנים והזרעים מכילים, מה שהופכים אותם קשה לעיכול. בכדי לשמור על התזונה החיה. הוספנו צימוקים 46 תערובת זו היא אז מתובלת ומיובשת מתחת אורגניים ומשמשים אורגני הנותנים מתיקות רכה ועדינה ופריכות נפלאה לתערובת הזרעים המונבטים. !עמוס באנזימים, וחומרים מזינים. ארוחת בוקר וחטיף נהדר