

Labøllegaards Kollagen Suppe

Kollagen er nærende og helbredende, modvirker tarmsygdomme, gigt, psoriasis og rynker

Kollagen er det protein vi har mest af i kroppen, i vores bindevæv, hud og sener, kollagen findes ligeledes i store mængder i vores blodkar, brusk, øjne og tarmvægge. Vores krop laver selv kollagen, men alder og sygdom nedsætter vores evne til at lave nok kollagen. Mangel på kollagen ses bl.a. ved rynket hud, led og sener der mister deres elasticitet. Mangel på kollagen er også sat i forbindelse med autoimmune sygdomme som bl.a. leddegigt.

Knogler et stort indhold af mineraler og essentielle aminosyrer, vores analyse af **Labøllegaards Kollagen Suppe** viser indhold af kollagen og 20 forskellige essentielle aminosyrer, som er byggesten til proteinet kollagen, alt dette hjælper med at danne bindevæv og understøtter fordøjelsesfunktion, immunitet og hjernesundhed.

Labøllegaard Kollagen Suppe gavner hele din krop fra tarm til hjerne, og giver følgende fordele:

1. Beskytter Led

Kollagen Suppe er en af verdens bedste kilder til naturlige let optagelige proteiner, som findes i hvirveldyr - i deres knogler og knoglemarv. Når vi bliver ældre, oplever vores led naturlig slid, og vi bliver mindre fleksible.

2. Godt for tarmen

Undersøgelser viser, at gelatine (som udvindes ved fremstilling af **Kollagen Suppe**) er gavnligt for gendannelse af styrken i tarmslimhinden og bekæmpe følsomhed ved fødevarer allergier og understøtter sunde bakterier i fordøjelseskanalen. Fordi aminosyrerne i kollagen opbygger vævet i hele mave-tarmkanalen, kan et supplement med kollagen understøtte en sund fordøjelsesfunktion. Vi har i det forløbne år haft rigtig gode resultater med brug af Kollagen Suppe specielt ved Colitis og andre tarm og fordøjelses problemer.

3. Opretholder sund hud

Kollagen hjælper med at danne elastin og andre forbindelser i huden, der er ansvarlige for at bevare hudens ungdommelige form, tekstur og udseende.

4. Understøtter immunsystemet.

En af de mest bemærkelsesværdige ting ved **Kollagen Suppe** er dens tarmstøttende egenskaber, som beskrevet ovenfor, faktisk har den en holistisk effekt på kroppen og understøtter et sundt immunforsvar.

Utæt tarm opstår, når ufordøjede partikler fra fødevarer siver gennem små åbninger i de svækkede tarmsider og kommer ind i blodbanen, hvor immunsystemet registrerer dem og bliver hyperaktivt. Dette øger betændelsen og fører til dysfunktioner overalt. Immunsystemet frigiver høje niveauer af antistoffer, der forårsager en autoimmunlignende respons og angriber sundt væv.

Kollagen Suppe er en af de mest naturlige og gavnlige fødevarer at indtage for at genoprette tarmsundheden.

Kollagen/gelatine og aminosyrerne prolin, glutamin og arginin hjælper med at forsegle disse åbninger i tarmsiden og understøtter tarmens integritet.

Kollagen Suppe kan fremme sund søvn, øge energi i løbet af dagen og støtte et sundt humør.

5. Øger afgiftningen

I den vestlige verden udsættes mennesker for en række miljøgifte, pesticider, kunstige ingredienser og kemikalier af alle slags.

Kollagen Suppe indeholder kalium og betragtes som et stærkt afgiftningsmiddel, da det hjælper fordøjelsessystemet med at udskille affald og fremmer leverens evne til at fjerne giftstoffer.

6. Hjælper og fremmer stofskiftet

Kollagen Suppe er en fantastisk måde at få mere glutathion på. Undersøgelser viser, at glutathione spiller en vigtig rolle i antioxidantforsvar.

Aminosyrer, der findes i **Kollagen Suppe**, har adskillige roller, herunder opbygning og reparation af muskelvæv, understøttelse af knoglemineralitet og opretholdelse af muskel- og bindevævs sundhed. Glycin findes i kollagen og hjælper med at danne muskelvæv. Desuden bremser det tab af brusk, væv og muskler forbundet med aldring ved at forbedre kroppens brug af antioxidanter.

Glutamin er en anden aminosyre, der er vigtig for en sund stofskifte. Det hjælper os med at opretholde energi ved at sende næringsstoffer, herunder nitrogen, til vores celler. Det forbedrer muskel- og vævsintegriteten og fremmer normal sårheling.

Når vi spiser naturlig tillavet **Labøllegaard Kollagen Suppe**, langtidskogt på ben fra biodynamiske skotsk højlandskvæg 100% græsodret, er det ikke kun kollagen vi får. Vi får også mange andre gode næringsstoffer og aminosyrer som indeholder flere mineraler, som kalk, magnesium og knoglemarv og vitaminer som A, D og K og mineralsalte.

Labøllegaard Kollagen Suppe findes frossen i bæger af 200ml, daglig dosis afhænger af manglen på kollagen, det kan variere fra ½ til 1 helt bæger dagligt. Kan drikkes kold, varm og tilsættes grøntsager som en nærende ret. Ikke tilsat salt eller andre tilsætningsstoffer.