

FerVida

Dall'assunzione di alimenti fermentati derivano innumerevoli vantaggi per il nostro organismo perché migliorano la flora batterica intestinale, fondamentale per un buon funzionamento del nostro sistema immunitario.

I FerVida sono un concentrato di vita perché in essi vengono racchiusi batteri utili, probiotici, enzimi, antiossidanti, aminoacidi essenziali, acidi grassi, vitamine, sali minerali

Le proprietà antinfiammatorie e immunomodulatorie degli alimenti fermentati a base vegetale sono ben documentate. Le proprietà funzionali dei prodotti fermentati sono, in parte, legate al contenuto di probiotici dei prodotti. Sono stati attribuiti numerosi benefici per la salute ai probiotici a causa delle loro attività antinfiammatorie e immunomodulatorie a livello intestinale e oltre. Il consumo di probiotici sotto forma di alimenti fermentati può migliorare l'integrità della barriera intestinale e l'immunità intestinale e mantenere l'omeostasi intestinale.

Questo si può esercitare attraverso diversi meccanismi, tra cui l'inibizione della colonizzazione dei patogeni attraverso la secrezione di muco, l'induzione della produzione di peptidi antibatterici e l'aumento delle IgA locali. Ma la componente polifenolica non è da meno. La comunità scientifica non ha dubbi sul potenziale dei polifenoli presenti nei prodotti fermentati. E' noto il loro effetto sul metabolismo intermedio, sul microbiota, sui fenomeni e le risposte infiammatorie.

Inoltre, la neutralizzazione dei radicali liberi, la regolazione delle attività degli enzimi antiossidanti, e il miglioramento dell'attività del sistema immunitario sono altri potenziali meccanismi attraverso i quali le bevande fermentate FerVida esercitano benefici per la salute. Persino la stessa tipologia di vegetale usato può condizionare la composizione del microbiota intestinale con polifenoli selettivi. È interessante notare che i polifenoli delle bacche e i loro metaboliti influenzano la composizione microbica intestinale aumentando la frequenza dei generi batterici come *Lactobacillus*, *Bifidobacterium*, e *Akkermansia*, che sono salutari. Inoltre, è stato dimostrato che i metaboliti delle bacche (antocianine, acidi fenolici e loro derivati modificati e coniugati) sopprimono le citochine infiammatorie e mitigano l'infiammazione intestinale, il che potrebbe risultare lenitivo in condizioni mediche con infiammazione cronica.

I polifenoli sono composti che otteniamo attraverso alcuni alimenti a base vegetale. Sono ricchi di antiossidanti e potenziali benefici per la salute. Si pensa che i polifenoli possano migliorare o aiutare a trattare problemi di digestione, difficoltà di gestione del peso, diabete, malattie neurodegenerative e malattie cardiovascolari

Gaia Terra usa prodotti fermentati per arricchire l'alimentazione sotto forma di verdure in salamoia, vari aceti e varie bevande fermentate: kombucha, kefir, zenzerina e shuwa saka!

Usiamo i Fervida per pulire i nostri ambienti, di fatto incoraggiamo un riequilibrio batterico affinché sia possibile vivere in un ambiente più salubre e privo di prodotti chimici. Usiamo fervida per fare il bucato, di fatto andiamo anche ad immettere nelle nostre acque dei probiotici che andranno a ripulire la nostra fitodepurazione e il fiume da potenziali sostanze tossiche, creando un'azione benefica anche sul nostro habitat.

Usiamo i Fervida quando abbiamo dei disturbi; abbiniamo la capacità terapeutica delle piante alla vitalità dei probiotici creando delle estrazioni che vanno a lenire dolori o disagi che abbassano la nostra energia vitale.

Infine usiamo i Fervida per uso esterno sulla nostra pelle e sui capelli per una bellezza più al naturale!