BARLEY GOLD

escrito por Ricardo Campuzano | 22 de marzo de 2021




BARLEYGOLD ANCIENT
A New Awakening in Your Lifestyle
BREAK THRU
SUPER DENSE NUTRITION
BEYOND ORGANIC
Peso Neto
460 gr
"Que la comida sea tu alimento y el alimento, tu medicina"
- Hipócrates
DIRECCIONES DE USO
Semana 1: 1/2 cucharadita / dia
Semana 2: 1 cucharadita / dia
Semana 3: 2 cucharaditas / dia
Semana 4: 1 cucharada / dia
Mantener: 2 cucharadas / dia
PRECAUCIONES
Seguir instrucciones para evitar descomfort involucrado con una curación rápida. Se sugiere que sea consumida bajo la guia de un médico o nutricionista y no pretende curar o tratar condiciones médicas.
BarleyGold no debe ser calentado a mas de 35 Grados C (cocinar). Esto causa el deterioro de enzimas importantes.
ALMACENAR EN UN LUGAR SECO Y FRESCO
QUE HACE A BARLEY GOLD UNICO?
100% CEBADA ORGANICA CERTIFICADA
95% DIGERIBLE NO-OGM
NUTRICION SUPER DENSA
CONVENIENTE - GERMINADO - CRUDO
SATISFACCION GARANTIZADA 100%
Proceso de Estabilización de Nutrientes
Made under licence by
11125893 CANADA INC.
Kingston, Ontario
Product of Canada
28482 11103

Antes de saber que es Barley y Lygnan Gold, debemos conocer a su creador para saber de que se trata todo esto. Detrás de estos maravillosos productos se esconde una mente científica y creativa encarnada en la persona de Ken Campbell.

Ken Campbell es un científico Canadiense que lleva mas de 20 años trabajando en el área de germinación de semillas. Además de ello, se ha concentrado en desarrollar métodos propios 100% orgánicos, ya que no estaba conforme con las técnicas tradicionales basadas en sales inorgánicas y alcoholes semisintéticos como el propilenglicol, que son comúnmente usados en esta industria.

Ken desarrolló una técnica única de germinación basada en métodos físicos vibratorios, sin adición alguna de químicos, sin modificar la semilla genéticamente, ni violar de ninguna manera su integridad biológica.

Cuando las semillas germinan, pasan por un proceso químico, (casi “alquímico”) en el que transforman todos sus componentes internos en sustancias altamente nutritivas, digeribles y absorbibles para el cuerpo. Todo este proceso es posible gracias a la liberación natural de enzimas (aprox. 4000 enzimas diferentes) dentro de la semilla que transforman todos sus componentes.

En su estado original, la semilla contiene un nivel limitado de nutrientes en forma de carbohidratos de cadena larga, los cuales son digeribles por nuestro organismo en un porcentaje aproximado del 25%. Además de ello, también contiene numerosos “antinutrientes”, los cuales son toxinas producidas por la semilla para defenderse de las plagas y evitar ser devorada.



Cuando la semilla entra en estado de germinación, los “antinutrientes” son empleados como materia prima para producir sustancias útiles para el crecimiento de la planta, las cuales también son altamente benéficas para nuestro organismo. De estos “antinutrientes” es que se desprende la “intolerancia” a granos y cereales que experimentan algunas personas en su digestión.

Con la transformación de los “antinutrientes” el contenido nutricional de la semilla se eleva y se hace más fácilmente digerible por el sistema digestivo, llegando a porcentajes de asimilación de hasta el 95%.

Todos estos hallazgos fueron presentados por Ken y otros investigadores ante el ministerio de agricultura Canadiense (“Agriculture Canadá”), el Consejo Nacional de Investigación Canadiense (“National Research Counsel of Canada”) y el Consejo

de Investigación de Alberta (“Alberta Research Counsel”). Estos centros adelantaron investigaciones conjuntas con los investigadores, en los que se comprobó por medio de experimentación con animales de corral, los potenciales beneficios nutricionales de Barley Gold.

Además de todos estos procesos, también se realiza una selección de las semillas, donde se desechan todas las que están “muertas”, y se recolectan sólo las “vivas” o “en estado de germinación latente”, las cuales son sincronizadas para lograr una germinación uniforme.

Luego de desarrollar el método de germinación donde se aumentan todos sus componentes nutricionales, Ken encontró la manera de estabilizar y “congelar” la semilla en estado latente, la cual queda en apariencia “normal”, pero con su estructura molecular interna totalmente cambiada.

Como resultado de este cambio molecular interno de la semilla, la germinación se hace casi “explosiva”, pues al agregar un poco de agua, solo tardan unos minutos en brotar ante la mirada asombrada de los espectadores. Si no lo crees puedes verlo por ti mismo: http://youtu.be/0GHRMPgfGS4

CONTINUARÁ…

