

LYGNAN GOLD

escrito por Ricardo Campuzano | 22 de marzo de 2021



A New Awakening in Your Lifestyle

Los lignanos son un tipo de fitonutrientes que son altos en vitaminas, minerales, enzimas, fibras y antioxidantes. La linaza es uno de los fuentes más ricos de lignanos conocidos.

Los lignanos son un tipo de fitonutrientes que son altos en vitaminas, minerales, enzimas, fibras y antioxidantes. La linaza es uno de los fuentes más ricos de lignanos conocidos.

lignarGold contiene todas las 27 vitaminas conocidas, lo cual genera un efecto sinérgico en el suministro de nutrientes. Entre ellas se encuentran el ácido fólico, el sodio, el calcio y el magnesio, para el cual las investigaciones la relacionan al equilibrio de los niveles que puedan prevenir o retrasar los cánceres hormonales. Una dosis diaria está a un grado de

lignarGold contiene todas las 27 vitaminas conocidas, lo cual genera un efecto sinérgico en el suministro de nutrientes. Entre ellas se encuentran el ácido fólico, el SDG (Sistema de Defensa Global), para el cual las investigaciones la relacionan al equilibrio de la hormona que pueden prevenir o retrasar los cánceres hormonales, y una gran dosis de un grupo de vitaminas.

"Un Nuevo despertar en su estilo de vida"

1/2 Cuchara de LignonGold es
equivalente a 12 lbs de semillas enteras
de linaza, 48 lb de semillas de linaza
de soja y 130 lbs de soja.

1/2 Cuchara de LignonGold es
equivalente a 12 lbs de semillas enteras
de linaza, 48 lb de semillas de linaza
de soja y 130 lbs de soja.

Consulte con su médico antes de tomar cualquier suplemento alimenticio, manténgase fuera del alcance de los niños. No tome en caso de embarazo. No consume en caso de que el sello de seguridad se encuentre roto.

Consulte con su médico antes de tomar cualquier suplemento alimenticio. Manténgase fuera del alcance de los niños. No tome en caso de embarazo. No consume en caso de que el sello de seguridad se encuentre roto.

[illegible]

Q



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 y Lygnan 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...

