



ZIEGENMILCH – Die ganz besondere Milch

- ▶ Gönnen Sie sich das Beste für Ihre Haut!
- ▶ Eine Chance für Allergiker!
- ▶ Die Ziege ist schlau und aufgeweckt – sie ist ein Feinschmecker, frisst nur bestes Futter!

Besonderheiten und Inhaltsstoffe

- Hochwertiges Eiweiß, vor allem Kasein, Globuline, Albumine, Fettstrukturen besser als in der Kuhmilch
- Hochwertige, leicht verdauliche Fette – Fettkügelchen gleichmäßig in der Milch verteilt
- Die Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium
- Die Spurenelemente Kupfer, Zink, Phosphor, Titan, Vanadium, Chrom, Kohlehydrate
- Die Vitamine A (in der frischen Milch sofort verfügbar), B1, B2, C, D und E, Vitamin D-Gehalt ist sehr hoch!!
- Acht Enzyme, die vor allem in der frischen Ziegenmilch wirksam sind.

ZIEGENBUTTER – Die ganz besondere Butter

Erfolgreich gegen Neurodermitis – Ziegenbutter schützt die Haut!

Besonderheiten und Inhaltsstoffe

- Die Nährstoffe dieser Butter sind seit der Antike bekannt. Klingt nach moderner High-Tech-Kosmetik, ist aber eines der ältesten Einreibungsmittel gegen Gelenksbeschwerden.
- Zink unterstützt die Immunkraft der Haut
- Die Vitamine B1, B2, B6 und Biotin gelten als die Hautschutzstoffe
- Vitamin D13, Orotsäure, verzögert den Alterungsprozess der Haut und wirkt Falten entgegen.
- Ubichinon50, besser bekannt als Q10, ist eine hochwertige Energieversorgung der Zellen.
- Das Fett der Ziegenbutter wird gut aufgenommen und die Wirkstoffe dringen schnell in die Haut ein.
- Die natürlichen Fettsäuren sind in der Ziegenbutter sehr hoch, 84% davon ist die wichtigste, die aliphatische Carbonsäure – wirkt entzündungshemmend und antirheumatisch.

