



La Bebida de Agave Salmiana Mayahuel tiene la función de sumar a nuestra salud, nos nutre y complementa nuestra alimentación.

Lo pueden tomar personas con padecimientos como diabetes, leucemia, cáncer de próstata, cáncer de colón, cáncer de mama, hernia hiatal, problemas con enzimas digestivas por la edad, gastritis, enfermedad de Crohn, úlceras, estreñimiento, colitis, colesterol, triglicéridos, ácido úrico, quistes, miomas, tumores, problemas articulares, problemas de pulmones, problemas de vesícula, problemas en riñones, problemas en vías urinarias, mala circulación, reflujo, migrañas, problema intestinal, problemas de hígado, problemas del sistema inmunitario.

Mayahuel, es extraído directo de pencas de Agave Salmiana en Michoacán, la preparación de esta bebida es única, su proceso inicia desde el cuidado del agave, ya que existen plagas que pueden llegar a terminar con la vida del agave, por eso se requiere de especial cuidado.

Seleccionamos las mejores pencas entre agaves de 5 a 13 años de edad, el sabor puede variar dependiendo de la edad del agave, pero nutren de la misma manera, la fermentación del líquido que se extrae de las pencas, produce de manera natural probióticos y prebióticos que permitirán cambios específicos en la microbiota intestinal, confiriendo beneficios a la salud.

¿Los probióticos tienen interacciones con los fármacos?

No. Sin embargo, los probióticos impactan sobre la microbiota y esta va a modificar a la fisiología intestinal (pH, tiempo de tránsito, barrera intestinal y absorción intestinal) en general no influyen en los fármacos.

Whatsapp: 3317014800 MÉX: 333335 8026



www.chiahuiztle.com



Pedro Moreno 674 Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.





¿Durante cuánto tiempo se pueden tomar los probióticos?

El tiempo para complementar con probióticos dependerá del caso a abordar y el tipo de disbiosis. En algunas circunstancias pueden ser mínimo 3 meses, mientras que en otros casos los tratamientos pueden ser a largo plazo. Incluso hay profesionales que plantean tomar probióticos de manera continua debido a la falta de diversidad microbiana de nuestra sociedad.

Microbiota Funcional del Agave Salmiana

La bebida de agave salmiana es buena fuente de algunas vitaminas hidrosolubles como tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, vitamina C y de algunos minerales como potasio, calcio, zinc, hierro, sodio, cobre, magnesio y selenio que pueden coadyuvar a cubrir el requerimiento diario, teniendo un efecto positivo a la salud, como bien se sabe, estos componentes tienen funciones importantes dentro del organismo, como su participación en la producción de energía, síntesis de ADN, transporte de oxígeno y en algunas funciones neuronales. Por otra parte, también contiene algunos aminoácidos (histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, cisteína, fenilalanina+tirosina, treonina, vanila) que cubren funciones en el organismo como componentes básicos en la síntesis de proteínas, fuente para la obtención de energía, precursores de hormonas y neurotransmisores, entre otros.

La bebida de agave salmiana se ha relacionado con la medicina ancestral por su efecto probiótico y prebiótico, al ser un fermento natural y mantener todas sus propiedades, nuestro producto no está pasteurizado y es considerado un alimento vivo.

Whatsapp: 3317014800 MÉX: 333335 8026



www.chiahuiztle.com



Pedro Moreno 674 Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.





La bebida de Agave salmiana trae consigo múltiples beneficios a la salud, principalmente fortaleciendo a la microbiota intestinal, por lo que pueden ser incluidos dentro de la dieta habitual de una persona sana, además, pueden ser utilizados como parte del tratamiento de nutrición en patologías como diabetes tipo 2, resistencia a la insulina, colitis ulcerosa, cáncer de colon, entre otras mencionadas al inicio y siempre sea en cantidades moderadas que no rebasen los 90 ml al día.

Modo de Uso:

La primera vez que vayas a consumir fermentados de agave salmiana es importante comenzar con bajas dosis para que te acostumbres al sabor del producto de preferencia, comenzar la primera semana con tomas de 15 ml en la mañana y 15 ml en la noche, diluido en 250 ml de agua natural, 10 min antes de tus alimentos.

15 ml equivalen a 3 cucharadas soperas.

La segunda semana tomar 1 onza en la mañana y 1 onza en la noche mínimo durante 30 días. Puede ser diluido en 500 ml de agua natural, 10 min antes de tus alimentos.

1 onza equivale a 6 cucharadas soperas.

Precauciones:

Mantenerlo en un lugar seco y fresco o refrigerarlo si la temperatura es mayor a 35°.

Durante el consumo del producto no saltarse ningún alimento (Desayuno, comida y cena) de lo contrario no tome el fermentado de agave.

No diluirlo con nada caliente, ni tomar café, ni te y si se hace que sea después de 2 horas de haber tomado los probióticos de agave.

Whatsapp: 3317014800 MÉX: 333335 8026



www.chiahuiztle.com



Pedro Moreno 674 Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.





Evita consumir lácteos cuando tomes los fermentados de agave, puedes tomar los probióticos en horarios donde no consumas los lácteos.

Evita comer alimentos muy condimentados, especialmente con irritantes.

No ingerir en el embarazo y lactancia.

Evita consumir otros suplementos a la par de los probióticos para que puedas ver sus beneficios en tu salud.

No se deje al alcance de los niños.

Recuerda que ningún suplemento alimenticio puede sustituir tu tratamiento médico, por lo que es importante no suspender tus medicamentos, por ningún motivo.

El único que está autorizado para darle indicaciones médicas es su especialista de cabecera, siga adecuadamente sus instrucciones, además de complementar con una sana alimentación y una actividad física diaria mínima de 30 min.

El consumo de este producto es responsabilidad de quien lo recomienda y de quien lo usa.

Puede solicitar apoyo de uno de nuestros especialistas para asesoría de alimentación.

30 días equivale a 2 Litros de Producto.

[Conoce más sobre la Microbiota Intestinal](#)

Whatsapp: 3317014800 MÉX: 333335 8026



www.chiahuitztle.com



Pedro Moreno 674 Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.

