Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 17:09

Link do produktu: https://www.zdrowysklep.net/natu-care-maslan-sodu-premium-kwas-maslowy-1200-mg-90-kapsulek-p-83.html



Natu Care Maślan Sodu PREMIUM – Kwas Masłowy 1200 mg | 90 kapsułek

Cena	**78,99 zł**
Dostępność	**Aktualnie niedostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**5905943690613**

Opis produktu

Maślan Sodu PREMIUM – Kwas Masłowy 1200 mg | 90 kapsułek | Natu Care

Maślan Sodu Premium to specjalistyczny suplement diety zawierający **kwas masłowy w formie maślanu sodu** – naturalny związek wspierający funkcjonowanie **jelit, mikrobioty i bariery jelitowej**. Formuła oparta na **stabilnej i bezpiecznej formie kwasu masłowego**, dostarcza aż **1200 mg maślanu sodu** w dziennej porcji, wspierając regenerację nabłonka jelitowego, prawidłowe trawienie oraz naturalną odporność organizmu.

Dlaczego warto suplementować maślan sodu?

Kwas masłowy to jeden z najważniejszych **krótkopierścieniowych kwasów tłuszczowych (SCFA)** produkowanych naturalnie w jelicie grubym przez „dobre” bakterie jelitowe. Wspiera on:

- **szczelność i regenerację nabłonka jelitowego**,
- **równowagę mikroflory**,
- **naturalne procesy przeciwzapalne w jelitach**,
- a także może wpływać pozytywnie na **nastrój i odporność**.

Kluczowe właściwości:

- **1200 mg maślanu sodu** w dziennej porcji
- Wspiera **zdrowie jelit i mikrobioty**
- Pomaga w utrzymaniu **szczelności bariery jelitowej**
- Może wspierać **odporność i komfort trawienny**
- Rekomendowany przy zespole jelita drażliwego (IBS), stanach zapalnych i po antybiotykoterapii

Skład (3 kapsułki):

- **Maślan sodu** – 1200 mg
- Substancje pomocnicze: celuloza roślinna (kapsułka)

Zalecane stosowanie:

3 kapsułki dziennie – najlepiej 1 kapsułka 3 razy dziennie przed lub w trakcie posiłku.

□□ Czysty skład:

- Bez glutenu, laktozy, GMO
- Odpowiedni dla wegan i wegetarian
- Nie zawiera sztucznych dodatków i barwników

□ Dla kogo?

- Osoby z wrażliwymi jelitami i problemami trawiennymi
- Wspomagająco przy **IBS**, stanach zapalnych i dysbiozie
- Po kuracjach antybiotykowych
- Osoby z osłabioną odpornością lub dietą ubogą w błonnik fermentujący