GLAICE®

AGUA ALCALINA IONIZADA

LA TABLA DEL pH

BEBA 1-2 LITROS DE AGUA ALCALINA / DIA PARA OBTENER RESULTADOS OPTIMOS

pH ALCALINO

GLAICE

LA MAYORIA DE LOS ALIMENTOS SE VUELVEN MAS ACIDOS CON EL CONCINADO

pH

10 — 1.000x MAS ALCALINO

GLAICE DEEP SEA WATER pH 9.9

GLAICE DEEP SEA WATER

Elaborada con Agua de Mar Profunda extraída a +800 metros de profundidad, y también denominada "sopamarina", contiene todos los elementos de la tabla periódica. Ha demostrado en ensayos independientes reducir o eliminar en 2 meses de consumo diario (+/- 500 CC.) el síndrome de desnutrición infantil y ciertas condiciones asociadas al mismo, en diversas poblaciones de África*. **(Ensayos realizados de manera independiente y monitorizados por ND Innovation)*

Espinaca, Brécol, Alcachofa, Esparrago, Limón, Lima, Cebolla, Lecitina de Soja pura, Alfalfa, Ruibarbo, y otros, son alimentos encuadrables en este nivel de pH

9 — 100x MAS ALCALINO

GLAICE SPORT pH 9.0

GLAICE SPORT

Elaborada a partir de Agua Mineral Natural con una concentración de minerales iónicos reforzada, proporciona un incremento sustantivo de oxigeno al organismo, y reduce la necesidad de extracción de energía mediante metabolismo glucogénico con las ventajas que esto comporta, como disminución de los tiempos de recuperación, generación de un porcentaje menor de lactacidógeno, incremento del rendimiento muscular general derivado de la presencia de mayor caudal electrolítico, prevención de estados de depleción y disminución brusca de caudal, y todos los demás asociados a GLAICE en su presentación genérica.

Aguacate, Aceite de Borraja, Te verde, Lechuga, Ajo, Tomate, Judia Francesa Judia Verde, Cilantro, Brotes de Alfalfa, Pimienta de Cayena y otros, son alimentos encuadrables en este pH

8 — 10x MAS ALCALINO

GLAICE WATER pH 8.2

GLAICE WATER

Elaborada a partir de Agua Mineral Natural con una concentración de minerales iónicos, posee todos y cada uno de los múltiples beneficios del agua alcalina ionizada, además de un sabor y pureza excepcionales, que la hacen apta para todos los grupos y segmentos de población. Beneficios demostrados del agua alcalina ionizada como son la hidratación celular superior, promoción del control de peso, efecto antioxidante, mineralización superior de dientes y huesos, neutralización de radicales libres, efectos dermatológicos, mayor oxigeno en sangre, reducción de inflamación (respuesta celular inflamatoria), efectos anti-ácidos gástricos, incremento del peristaltismo y secundariamente de la frecuencia de deposición y el tránsito intestinal, reducción de sintomatología de ciertas dolencias inflamatorias como artritis y artrosis (normalización del peróxido articular [sinovial], incremento en los niveles de energía, remoción de depósitos ácidos intracelulares y extracelulares, reducción del impacto de condiciones como el dismetabolismo y su sintomatología acompañante, etc.

Coles de Bruselas, Espinacas, Repollo, col Verde, Zumo de uva, Almendras, Arroz Salvaje, Achicoria, Agua de Coco, y otros son alimentos encuadrables en este nivel de pH

pH NEUTRO

7

AGUA CORRIENTE

Una importante mayoría de los servicios municipales de agua ajustan el pH en el entorno de 7 utilizando Cloro para mantener el pH elevado y eliminar o inhibir el crecimiento bacteriano.

El pH del cuerpo humano es de 7.365

Aceite de Oliva, Pipas de Calabaza, Aceite de Prímula u Onagra, Lípidos Marinos, Semillas se Sésamo, Leche de Cabra Cruda, Pipas de Girasol Aceite de Coco, Cebada, Puerros (bulbo)y otros, son alimentos en este nivel de pH

20:1 SE PRECISAN 20 PUNTOS DE ALCALINIDAD PARA NEUTRALIZAR CADA PUNTO DE ACIDEZ EN EL CUERPO HUMANO

pH ACIDO

LOS ALIMENTOS EN ESTA REGION DE LA TABLA DEBERIAN CONSUMIRSE CON MODERACION O EVITARSE

6 — 10x MAS ACIDO

AGUA EMBOTELLADA

La gran mayoría de las aguas embotelladas de uso común se encuentran alrededor de este nivel de pH.

Pescado fresco, Lentejas, Soja, Nueces, Coco, Macadamia, Uvas, Arroz (marrón), Cerezas, Fresas, Mango, Dátiles, Melocotones, Piña, Plátano y Banana, Mango y otros, son alimentos en este nivel de pH

5 — 100x MAS ACIDO

AGUA OSMOTICA
AGUA PURIFICADA
AGUA VITAMINADA
AGUA MINERALIZADA.
BEBIDAS ENERGETICAS
BEBIDAS DEPORTIVAS

Miel, Pan, Hígado, Casquería, Coco (aceite), Leche de Soja, Arroz Blanco, Aceite de Maíz, Quesos suaves, Leche y Nata, Tomates (cocinados), Patata dulce, Pan Integral, Zumo de frutas, Ostras, Kétchup, Mayonesa, Maíz cocinado, Azúcar y otros, son alimentos en este nivel de pH

4 — 1.000x MAS ACIDO

AGUAS CARBONATADAS
Y
AGUAS CON GAS

Pavo, Pescado de Mar, Pollo, Huevos, Mostaza, Fruta en conserva, Cervezas y Vinos, Pastelería, Palomitas de Maíz, Cacahuetes, Pistachos, Bebidas de frutas, Azúcar Refinado, Chocolate, Café Mantequilla, Salsa de Tomate o tomate frito y otros, son alimentos en este nivel de pH

3 — 10.000x MAS ACIDO

REFRESCOS
AGUA TONICA
AGUA DE SELTZ
SODAS

Cerdo, Cordero, Ternera, Carne en general, Vinagre, Te negro, Salsa de soja, Alimentos en conserva, Alimentos procesados en Microondas, Zumos y Jugos azucarados, Edulcorantes artificiales, Cafés Compuestos, (Bombón, Moka, Frappé, Cappuccino), Sodas y bebidas carbonatadas en general y otros, son alimentos en este nivel de pH

www.glaice.info

Visita nuestra Web y accede a toda la información de GLAICE

La Primera Marca Mundial de Agua Alcalina Ionizada