



EL LIBRO DE LA CÚRCUMA **VIVA**

**"ORO QUE SE COME
LUZ QUE SE IRRADIA"**

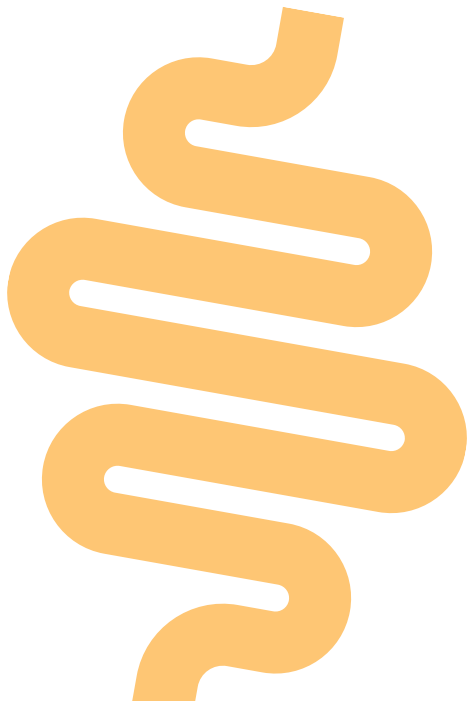


La guía definitiva de
cómo, cuando y por qué
incluirla en nuestra dieta
a diario.

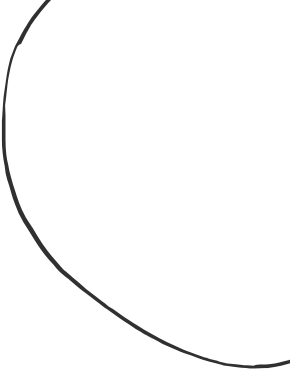
**MICRO
viver**

EL CONDIMENTO DE LA VIDA

Descubre el alimento con más
propiedades terapéuticas del
mundo y cómo hacerlo
biodisponible a través de la
fermentación

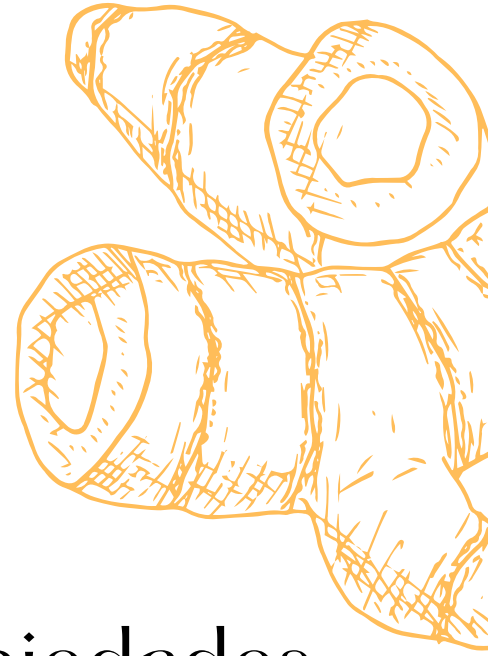


ÍNDICE



- La cúrcuma: El alimento con más propiedades terapéuticas del mundo
 - Los tres problemas de la cúrcuma
 - El secreto de la Cúrcuma Viva
 - Diferencias entre la Cúrcuma Viva y otras del mercado
 - La Cúrcuma Viva es un alimento simbiótico que genera “Orden Vital”
 - Consejos a tener en cuenta en el uso de la Cúrcuma Viva
- 

La Cúrcuma



El alimento con más propiedades
terapéuticas del mundo

Y la planta que más estudios clínicos
tiene en la actualidad



En los últimos 20 años, los científicos le
han dedicado más de **10 000 estudios** y
han identificado más de **600 beneficios**
para la salud.

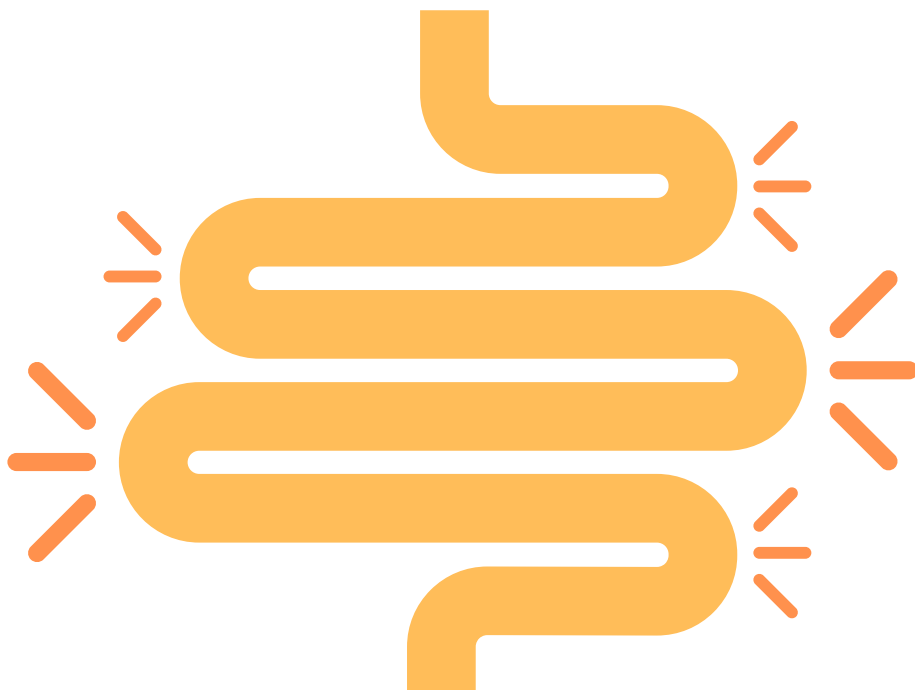
Su característica más conocida es como
antiinflamatorio inespecífico general de
todo el metabolismo del cuerpo, actuando
sobre el órgano que lo precise

Tenemos el **ego inflamado**.

El **cuerpo inflamado**.

Y una **inflamación intestinal** permanente,
heredada de nuestros padres, la mala
alimentación, el estrés y el cóctel tóxico
químico-ambiental que
respiramos, bebemos y comemos...

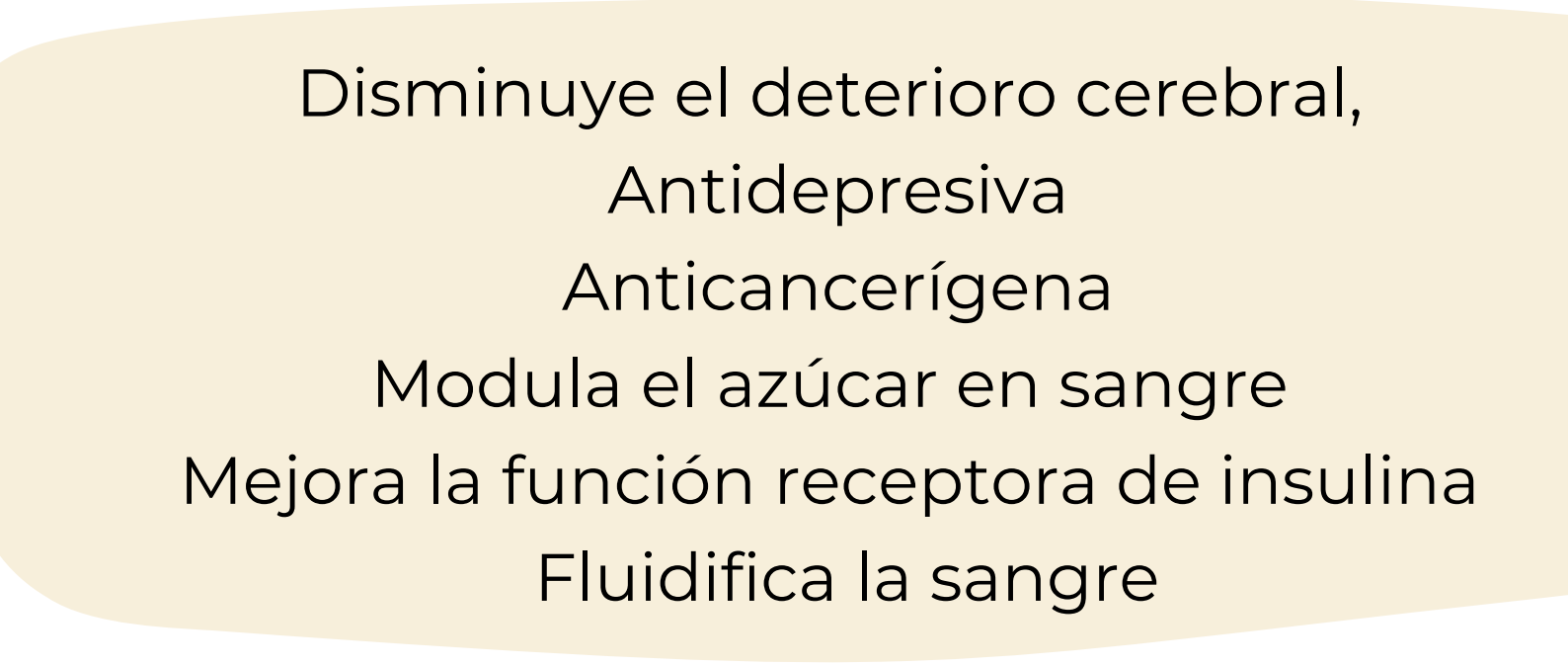
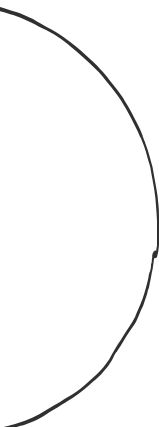
Hoy más que nunca, necesitamos la
cúrcuma y todos los alimentos que
puedan ser medicina, para ayudar a
desinflamar tanto nuestro ego y
estilo de vida ,como nuestro cuerpo.



PROPIEDADES TERAPÉUTICAS



Antioxidante
Inmunomoduladora
Depurativa
Digestiva
Antiinflamatoria
Antiséptica
Cicatrizante
Calmante
Neuroprotectora



Disminuye el deterioro cerebral,
Antidepresiva
Anticancerígena
Modula el azúcar en sangre
Mejora la función receptora de insulina
Fluidifica la sangre

LOS TRES PROBLEMAS DE LA CÚRCUMA

1

La forma de comercialización más común es en polvo, resultado de la trituración del rizoma

Al consumirla de esta forma se oxida y pierde parte de sus propiedades organolépticas y terapéuticas

2

No es Hidrosoluble por lo que su asimilación y absorción es escasa por parte del organismo

Para tratar de mejorar la asimilación en la medicina

Ayúurveda se recomienda

tomarla cocida con

pimienta negra y jengibre,

acompañada de grasa de coco o ghee.



3

La mayoría de estudios científicos se han centrado en la extracción concentrada de la **curcumina** (su principal alcaloide medicinal) mediante métodos químicos.

La extracción concentrada de un único principio activo no tiene en cuenta que la raíz de la cúrcuma tiene más de 100 principios activos (muchos de ellos desconocidos) y que su verdadero poder se despliega cuando se **mantiene** la totalidad de la planta sin pasar por el fuego.



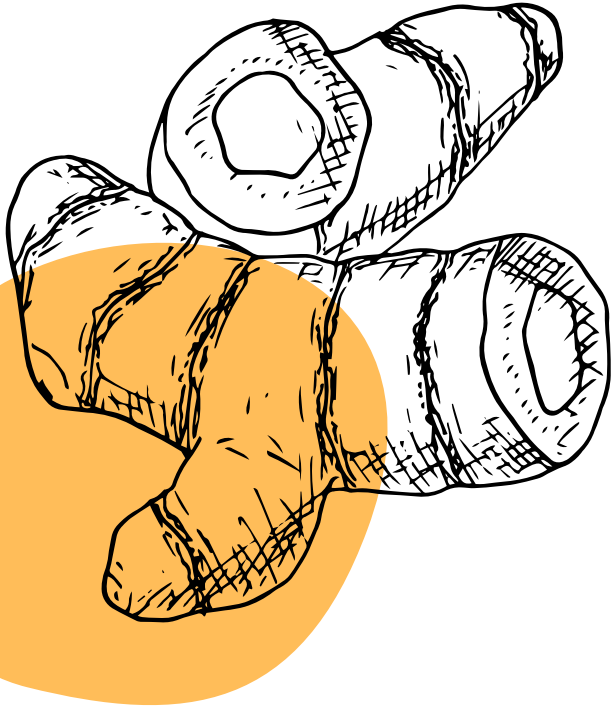
¿Y CUÁL ES EL
SÉCRETO DE LA
CÚRCUMA VIVA?



¡QUE ESTÁ VIVA!

MICROVIVER ha desarrollado la
tecnología VIR© de
“fermentación simbiótica”,
donde se funden los prebióticos y
probióticos iniciales con los
metabolitos o postbióticos
creados tras la fermentación.
El VIR© es una varita mágica
fermentativa para potenciar
enormemente todo lo que toca.

DIFERENCIAS



Al fermentar el **rizoma fresco y entero** se conservan todos sus principios activos y no se oxida.

Tras 6 meses de **fermentación**

La predigestión del rizoma por parte de los microorganismos hace que sea más biodisponible y potencia las propiedades de la cúrcuma:

No solo por extraer con mayor eficacia los principios activos del rizoma, sino que también le añade **probióticos y postbióticos** que originalmente no estaban en el rizoma y que el **misterioso poder de la fermentación VIR©** le otorga.

Los mejores ingredientes de producción ecológica

Cúrcuma fermentada, Pimienta negra, Jengibre, Aceite de Coco, Melaza de Caña, Psillium, inóculo de microorganismos VIR© y Sal marina



ORDEN VITAL

Una cucharadita de postre de
Cúrcuma Viva al día, es suficiente
para darle al organismo un aporte
especial de

luz y energía positiva ☀



CONSEJOS A TENER EN CUENTA

La Cúrcuma Viva

es un super-alimento
fermentado y
concentrado.

Bajo su forma de crema
se hace muy fácil de
añadir a casi cualquier
preparación culinaria
batidos, zumos, cremas,
sopas, guisos, arroces,
ensaladas, etc.



Debemos añadirla a los platos ya
cocinados para que el fuego no
deteriore los microorganismos
probióticos

Es conveniente tomarla
acompañada de un té verde
o infusión caliente



Sus componentes tienen gran prestigio en las
medicinas naturales ancestrales de
China (Medicina Tradicional China)
e India (Ayurveda).
Su consumo habitual puede mejorar múltiples
aspectos de nuestro estado vital.



Dosis

Entre 1g y 8g diarios repartidos en diferentes tomas.

Las dosis utilizadas pueden variar según el objetivo del tratamiento.

Interacciones

Puede interaccionar con los anticoagulantes orales y antiagregantes tipo Sintrón®.

Consultar con el médico si hay dudas.

Aviso importante

Cúrcuma Viva de MicroViver es apta para veganos y está libre de:

OMG, gluten, lácteos, huevos, cacahuete, sésamo, trigo, soya, nueces, pescado o mariscos.



¡Cúrcuma **VIVA!**

"ORO QUE SE COME
LUZ QUE SE IRRADIA"





Escanea este código
para adquirir tu KIT de
Cúrcuma Viva



+34 655 249 900.



www.microviver.com



pedidos@microviver.com

Bibliografía

1. Curcumin and curcuminoids: chemistry, structural studies and biological properties
Title in Spanish: Curcumina y curcuminoides: química, estudios estructurales y propiedades biológicas]. González-Albadalejo¹, Dionisia Sanz¹, Rosa M. Claramunt^{1*}, José Luis Lavandera², Ibon Alkorta³,
https://analesranf.com/wp-content/uploads/2015/81_04/8104_02.pdf
2. A New Germacrane-Type Sesquiterpene from Fermented *Curcuma longa* L.
Quang, Tran Hong; Lee, Dong-Sung; Kim, Yonhjae; Oh, Hyuncheol; Baek, Humyoung; Kim, Youn-Chul
3. Study on enhanced absorption of phenolic compounds of *Lactobacillus*-fermented turmeric (*Curcuma longa* Linn.) beverages in rats
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2012.03443>
4. Cúrcuma I (*Curcuma longa* L.) Paula Saiz de Cos
<https://eprints.ucm.es/id/eprint/27836/1/C%C3%9ARCUMA%20%20Paula%20Saiz.pdf>
5. Turmeric Extract: Potential Use as a Prebiotic and Anti-Inflammatory Compound Fariba Ghiamati Yazdi ^{1 2}, Sabihe Soleimanian-Zad ³, Edwin van den Worm ², Gert Folker
<https://doi.org/10.1007/s1130-019-00733-x>
6. Consumption of Fermented Foods Is Associated with Systematic Differences in the Gut Microbiome and Metabolome
Authors: Bryn C. Taylor <https://orcid.org/0000-0002-4957-5417>, Franck Lejzerowicz, Marion Poirol, Justin P. Shaffer <https://orcid.org/0000-0002-9371-6336>, Lingjing Jiang, Alexander Aksenov <https://orcid.org/0000-0002-9445-2248>, Nicole Litwin, ...
<https://doi.org/10.1128/mSystems.00901-19>