



Sponser Colostrum, sachet de 600g



COLOSTRUM 100% pur sans additifs, très soluble dans l'eau. Peut être idéalement combiné avec des shakes protéinés ordinaires ou utilisé pour enrichir en protéines des aliments et des boissons. Les protéines favorisent le développement et le maintien de la masse musculaire.

CHF 95.00

Le COLOSTRUM bovin, également appelé premier lait ou lait de vache, est produit à partir du colostrum des vaches. Il est produit par les vaches mères dans les heures et les jours qui suivent le vêlage. Par rapport au lait normal, il a une composition modifiée et plus concentrée en nutriments. Étant donné que les vaches laitières actuelles produisent bien plus de lait que leurs veaux n'en ont besoin, il est possible d'utiliser l'excédent de colostrum des premières 24 à 48 heures après le vêlage également pour la complémentation alimentaire. Dans le domaine sportif ambitieux, chez les sportifs de haut niveau et les bodybuilders, le colostrum est largement utilisé, par exemple dans le cadre de la régénération, de la prise de force ou des défenses immunitaires (pour en savoir plus, voir "Contexte & informations").

Le colostrum est très riche en nutriments qui stimulent la croissance et le système immunitaire, tels que les immunoglobulines, les facteurs de croissance naturels et les immunorégulateurs. Ces substances sont importantes pour une bonne croissance, pour prévenir les infections et pour la formation d'un système immunitaire fort (p. ex. protection contre les allergies). Les sportifs peuvent également en tirer profit. Pour les sportifs et les bodybuilders, ce sont d'une part surtout les cofacteurs protéiques qui sont importants pour le développement musculaire et, d'autre part, un système immunitaire amélioré apporte en outre de grands avantages, car le sport intensif entraîne un affaiblissement temporaire des défenses immunitaires.

La qualité du colostrum en tant que complément alimentaire est généralement indiquée par sa teneur en immunoglobulines G (IgG). Notre colostrum répond aux exigences de qualité les plus élevées et présente une teneur élevée en IgG (30%) dans la poudre. Seules la première et la deuxième traites effectuées dans les 12 premières heures sont utilisées pour la production. Un chauffage doux et sans chaleur pendant la fabrication permet de conserver les précieux ingrédients.

Remarque : le colostrum ne figure pas sur la liste des produits dopants de l'AMA, bien qu'il contienne de



nombreux facteurs de croissance naturels. Voir à ce sujet notre information de fond plus détaillée avec des études à l'appui. Nous conseillons néanmoins de se procurer le colostrum auprès de sources fiables et de le traiter de manière contrôlée.

- Colostrum bovin (à base de lait de vache)
- haute teneur en immunoglobuline
- pour l'enrichissement en protéines des aliments et des boissons

Unité d'emballage : 600g sachet debout

Goût : neutre

Contenu: 600g