

“ Floresça. Mesmo que ninguém peça, mesmo que ninguém chame, mesmo que ninguém note. O Universo te aplaude em silêncio. ”

Editorial

Floresça junto com Maio!

Nesta edição, alergias alimentares e sensibilidades ao glúten vem à tona, mas você pode saber já sobre isso com um simples teste de tolerância alimentar.

Tem dica de um livro que amamos e um recado para as mães que a professora Lúcia Helena nos deixa, Esperança!

Feliz mês das mães!
Equipe Quintessence



Esperança

“ O que é a esperança senão a capacidade de acreditar, já no presente, em uma realidade futura ”

Lúcia Helena Galvão, Filósofa



Cistos e nódulos na tireóide: Pode ser alergia alimentar !

Exame de 216 alimentos

Você sabia que os cistos e nódulos na tireóide podem ser resultados de sensibilidades ou alergias alimentares?
Sim!

Segundo Hipócrates, o pai da medicina, os alimentos podem ser nossos medicamentos ou nossos venenos, então a pergunta que fica é: você está se cuidando ou se intoxicando?

E essa intoxicação pode ser vista em muitos órgãos, como por exemplo, a nossa tireóide.

A Tireóide é uma glândula extremamente importante que se localiza no pescoço que produz importantes hormônios que organizam as várias funções do corpo, como emagrecer e raciocinar.

Caso você sempre tenha azia, má digestão, refluxo, intestino preso ou diarreias, saiba que algo que você está comendo além de trazer esses sinais de indigestão, podem inflamar a tireóide e propiciar a formação de cistos e nódulos. Leia sobre o exame de 216 alimentos para saber mais.

Você conhece este exame?

É a avaliação da sua relação com os 216 alimentos mais comuns na mesa do brasileiro. Feijão, clara de ovo, amendoim, brócolis, mamão etc... são alimentos que podem causar diarreias, prisão de ventre, flatulência ou mesmo empaxamento e azias.

Quer mais informações?

**Entrem em contato conosco pelo whatsapp
85-99264-5913.**

Dica de Livro



Intestino, onde tudo começa e não onde tudo termina

Livro altamente interessante, onde a Dra. Gisela Savioli discorre com palavras coloquiais conceitos extremamente complexos sobre o intestino e suas funções e sua relação com os outros órgãos. Leitura para profissionais de saúde e para os estudiosos de plantão.

GLUTATIONA

Um dos maiores antioxidantes com ampla distribuição pelo corpo agora em versão endovenosa, mais potente contra doenças:

- 1. Reduz radicais livres da pele- Anti-aging.**
- 2. Auxilia o fígado na sua função detox- Reduz probabilidade de câncer.**
- 3. Auxilia na proteção do nosso DNA.**



Akkermansia muciniphila, a bactéria que emagrece

Sim!

Estudos mostram que as mulheres que a tem na sua microbiota conseguem emagrecer mais rápido do que mulheres sem a Akkermansia. Vale a pena saber!

Os vários tipos de sensibilidade ao glúten, você sabe a diferença?

Você adora comer aquele pãozinho bem quentinho de tarde, com manteiga e um cafezinho passado na hora, mas o gosto bom dura pouco e logo parece que você engoliu um tijolo minutos depois? Está na hora de saber a verdade! Você pode ter algum tipo de sensibilidade ao glúten!

Apesar de temos muitas denominações para esta alteração as duas principais são: Sensibilidade ao glúten não celíaca, que não é genética e a Sensibilidade ao glúten celíaca, que é mediada por gens.

As duas podem produzir doenças e o tratamento vai varias com o grau de sensibilidade.

Hoje em dia já é possível saber com mais rapidez qual é o seu tipo.

Se trate! A diferença entre saúde e doença é a sua atitude! Conte com a gente!

Saiba o seu grau de alergia alimentar com um exame rápido, acurado realizado na Quintessence e avaliado pela Dra. Lucianna Auxi.
Mande uma mensagem para 85-99264-5913.