

ESPIRULINA

"El Superalimento del presente y del futuro"



LA ESPIRULINA ES EL SUPERALIMENTO CON MAYOR CONTENIDO DE PROTEÍNAS DEL MUNDO. ES CONSIDERADA COMO EL ALIMENTO NATURAL QUE CURA Y NUTRE AL MISMO TIEMPO.

La Espirulina es una microalga verde azulada en forma de espiral que crece de manera natural en lagos salobres ricos en minerales, sales y nutrientes que hacen de éste alimento ancestral el más completo, nutritivo y ligero de la tierra, es uno de los superalimentos perfectos. Éstas algas fueron diseñadas por la naturaleza hace 3.6 mil millones de años y son las generadoras del oxígeno en nuestra atmósfera. En México crecían de manera abundante y natural en el lago de texcoco y era consumida como uno de los alimentos básicos en la dieta de sus pobladores: ¡Los Aztecas! conocidos por todos por su fuerza, su inteligencia y su vitalidad, consumieron el Alga Espirulina como uno de los alimentos básicos de su dieta junto con el maíz y el amaranto. El consumo de carnes y alimentos de origen animal no era fundamental en su nutrición no obstante obtenían la proteína y los aminoácidos necesarios para vivir sanos y para ser considerados hoy, como grandes científicos y nutricionistas. Ellos extraían la Espirulina del lago. Con ésta masa verde azulada combinaban las tortillas y la variedad de chiles en forma de salsas y aderezos. El Alga Espirulina es 65% proteína vegetal completa altamente digerible, que proporciona los 8 aminoácidos esenciales y es cinco veces más fácil de digerir que la proteína de la carne o soya.



Éste alimento milenario es el más completo, nutritivo y ligero del planeta. Así lo han reconocido la Organización de las Naciones Unidas (ONU), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Instituto de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán y el DIF de México. La Espirulina es reconocida como un medicamento natural por el Ministerio de la Salud de Francia, gracias a la diversidad de los elementos que la componen. Y es que impresiona de verdad: contiene 400% más calcio que la soya, 800% más calcio que la leche fresca, 34 veces más hierro que las espinacas, 22 veces más hierro y proteína que el hígado de res, 20 veces más betacaroteno que la zanahoria, más vitamina B12 que el huevo y que cualquier otro alimento. Es la fuente natural más rica en vitamina E. La Espirulina tiene de manera natural los minerales más importantes requeridos para la salud.

CADA CULTURA, CADA IDIOMA Y CADA PERSONA EN EL MUNDO LO SABE: SOMOS LO QUE COMEMOS. LA COMIDA SÍ IMPORTA.

¿ Como se puede construir un edificio que esperamos dure 100 años, si usamos materiales de construcción malos y deficientes?. Lo mismo sucede con el cuerpo, ¿Cómo podemos esperar que nuestro cuerpo dure una vida larga y agradable si no colocamos los ladrillos correctos en él?. Todos sabemos que somos lo que comemos, si usted come basura, su cuerpo estará formado de basura. Se trata de una desnutrición crónica, eso es lo que esta sucediendo, es por eso que la gente está cansada. No deberíamos estar cansados en la tarde, deberíamos sentirnos plenos y llenos de vida. Ésto naturalmente llevó a la gente de ciencia a descubrir los Superalimentos que son alimentos que tienen una extraordinaria calidad de proteínas, vitaminas, minerales, enzimas y químicos especiales que nos permiten vivir más tiempo y que serán la clave para la alimentación del futuro. La Espirulina es el alimento con mayor contenido de proteína del mundo. El Instituto Max Planck, en Alemania, descubrió que el 50% de la proteína se destruye en cualquier comida que se cocine. Por lo tanto las fuentes de proteína vegetal de alto valor nutricional serán clave para la alimentación del futuro, ya que podemos obtener toda la proteína que necesitamos de esas fuentes, que no han sido alteradas por el calor y son totalmente absorbibles.

¿Cuánta energía cree que se necesita para transformar la Espirulina en un líquido y asimilarla en su cuerpo? Se pone la Espirulina en agua y se disuelve inmediatamente, usted la bebe y va directamente a las células en un instante. Pero para un filete se requiere una enorme cantidad de energía para descomponerlo y que sea absorbido por su sistema digestivo.

Éstos superalimentos pueden ofrecer excepcionales propiedades para su salud y bienestar. Los granos de cacao presentan el mayor arsenal de minerales de todo el mundo. Es la mayor fuente natural de magnesio, cromo, hierro y manganeso, es uno de los alimentos con mayor contenido de zinc y cobre. Todos los cofactores necesarios para un metabolismo saludable se encuentran en el grano de cacao, es uno de los alimentos con mayor contenido de vitamina C en el mundo, posee el mayor contenido de antioxidantes que nos protegen contra el daño al ADN, daño viral, cáncer, daños en la piel, etc. Ésto significa que si realmente vamos a sacar provecho de todo lo que hemos aprendido sobre la nutrición, tendremos que elegir entre éste alimento y comerlo, o ese otro y comerlo. Y el alimento que elijamos podría ser el superalimento más extraordinario de todos los tiempos o la sopa química más horrible de todos los tiempos, ¡Y cuesta el mismo trabajo llevarlo a la boca! Probablemente nuestra cultura tiene los valores invertidos: preferimos gastar el dinero en el alquiler, más que en mejores alimentos. Preferimos comprar un coche o una casa, en vez de alimentar a nuestros hijos con los mejores superalimentos que se han descubierto. ¡Y es porque no lo sabemos!. Es una inversión de valores, porque estamos confundidos. Vemos un programa que anuncia un auto y de repente vamos a comprar ese auto, cuando en realidad deberíamos invertir ese dinero en la salud de nuestras familias a través de los mejores superalimentos disponibles, que son la base de la energía... ¡Y energía es vida y vida es energía!



“En caso de duda, siempre utilice la nutrición en primer lugar”

Dr. Roger J. Williams
Descubridor del ácido pantoténico.

CACAO

El Alimento Divino



El Cacao tiene su origen en la Amazonia Sudamericana y se extendió hasta el Sur de México. Para los Aztecas el Cacao eliminaba el cansancio y estimulaba las capacidades físicas y mentales, era una fuente de sabiduría espiritual, energía corporal y potencia sexual. Por su parte, los Mayas celebraban un festival anual para honrar a EK-CHUAH el Dios del Cacao, lo consideraban un Alimento Divino y significaba para los Mayas el símbolo del vigor físico y la longevidad. Las excepcionales propiedades del Cacao para la salud y el bienestar presentan el mayor arsenal de minerales de todo el mundo.

GANODERMA

El rey de los removedores de toxinas



El Ganoderma es conocido como “El Rey de los removedores de toxinas” por su poder para remover el ácido úrico excesivo, el ácido láctico, el exceso de colesterol, los depósitos de grasa, los tejidos muertos y las toxinas acumuladas en el cuerpo. Ésta maravilla natural que se ha utilizado en la medicina tradicional China, contiene entre sus componentes activos los polisacáridos que estimulan el sistema inmunológico y triterpenos, que ayudan a suprimir la propagación de células cancerosas.

MIEL DE ABEJA

El Oro Líquido



La miel es uno de los alimentos más completos que existen y está conformado por el néctar y las exudaciones sacarinosas de las plantas, que son recogidas, modificadas y almacenadas en los panales de las abejas. La miel natural está compuesta por minerales como: sodio, potasio, magnesio, calcio, hierro, manganeso, cobre, fósforo, zinc, selenio, vitaminas A, C y del complejo B. Representa una excelente fuente de carbohidratos, por lo que se le considera un alimento sumamente energético.

Albert Einstein citó;
“Si las abejas desaparecieran, en 4 años nuestro planeta colapsaría por la falta de polinización”

SEMILLA DE UVA

El superantioxidante



Es muy conocido que en la dieta mediterránea el vino tinto juega un papel muy importante en la salud de todo el Continente Europeo, ya que sus propiedades para reforzar las paredes de los vasos sanguíneos y como neutralizador de los radicales libres, se deben a una clase de flavonoides muy poderosos que se encuentran en las semillas del fruto de la vid. La oxidación de los radicales libres se ha propuesto recientemente como la causa exclusiva de las enfermedades crónico degenerativas. El extracto de la Semilla de Uva es 20 veces más potente que la vitamina C y 50 veces más potente que la vitamina E.

GINSENG

La panacea oriental



El Ginseng, se destaca como estimulante vasomotor y del sistema nervioso. Tiene numerosas propiedades farmacológicas como esteroide anabólico natural. Se usa como producto antiestrés, tónico-revitalizante, depurativo y antianémico. Sin evidencia concluyente definitiva, permite controlar la presión arterial. Se le atribuyen propiedades afrodisíacas y anabolizantes. Estimula el Sistema nervioso central, aumenta la actividad psíquica, la capacidad de concentración y disminuye la sensación de fatiga.

TÉ VERDE

La Alegría del Asia



La más remota referencia como una bebida saludable data de hace 5,000 años. En tiempos recientes, muchos estudios han investigado un vínculo entre el consumo de té verde y una menor incidencia de una variedad de cánceres en la población, con resultados mixtos. Mejora la cognición, la detención de ciertas enfermedades neurodegenerativas, tales como el Alzheimer. Usado en la prevención y tratamiento del cáncer, tratamiento de la artritis, tratamiento de la esclerosis múltiple e impide la degradación de las membranas celulares mediante la neutralización de la propagación de los radicales libres.

TESTIMONIALES

En los años 30's y 40's el Dr. Max Gerson demostró que las vitaminas y sobre todo una gran cantidad de jugos vegetales frescos y los alimentos orgánicos ayudarían a revertir el cáncer. Gerson tenía una tasa de curación de cerca del 50% con los enfermos terminales. En el melanoma maligno la terapia Gerson es espectacular, pero en las escuelas de medicina no hablan de éstas alternativas. Un cuerpo humano normal tiene defensas poderosas al punto que el cáncer se torna imposible. El cuerpo humano tiene defensas tan poderosas que no puede desarrollar cáncer ni alguna otra enfermedad crónica. No sólo eso sino que con una buena dieta orgánica, rica, sana y natural se pueden revertir éstas enfermedades. Lo que realmente se debe hacer es destruir el medio ambiente interno del cual depende el cáncer para crecer.



Dr. Max Gerson
Investigador Nutricionista



Charlotte Gerson
Fundadora del Instituto Gerson

Tenemos la idea de “Un medicamento, una enfermedad” se trata de una idea médica antigua. Eso no es verdad en relación a la nutrición. No se puede curar de forma selectiva. Si sana el pulgar, todo sana, todos los problemas desaparecen. Si un paciente, por ejemplo, viene no solamente con cáncer, también con presión arterial alta y diabetes y tal vez con fibromialgia y otros dolores, no se puede curar una enfermedad y mantener las otras. Es imposible. Cuando el cuerpo se cura se cura todo. Usted nutre su cuerpo y entonces su cuerpo arregla todo lo demás. El cuerpo tiene lo que mi padre llamó su propio mecanismo de curación. Y fue más allá y dijo; “Es el deber de los médicos activar y reactivar el mecanismo de curación propio del cuerpo” Que el paciente se cure y no importa que enfermedad tenga.

Los japoneses que viven en Japón, comen una dieta estándar japonesa y llevan un estilo de vida japonés, tienen la menor incidencia de cáncer en el mundo. Y se cree que ésta baja incidencia se debe a una gran ingesta de alimentos del mar, incluyendo peces y algas. Con ésta dieta se incorpora una gran cantidad de oligoelementos anticancerígenos. Hay también una gran ingesta de ácidos grasos de pescado Omega 3, que son también protectores no sólo contra el cáncer sino además contra enfermedades cardíacas y el Alzheimer. Beben Té Verde que tiene una serie de sustancias químicas que también protegen contra el cáncer. Y en particular a nuestras células y genes. En las mujeres, el cáncer de mama y de útero son los más comunes. Si tomamos a una mujer japonesa que vive en Japón donde la incidencia de cáncer es muy baja, y la trasladamos a los Estados Unidos de América y ella cambia su estilo de vida, la incidencia de cáncer comienza a crecer gradualmente hasta el nivel de las mujeres estadounidenses que es alrededor de 13% en la actualidad. Por lo tanto, el 13% de las mujeres en Estados Unidos está en riesgo y contraerán cáncer de mama, para las japonesas, menos del 1%.



Dr. Andrew Saul
Especialista en Nutrición y Autor

PRODUCTO FORMULADO POR: TU OTRO YO EL CAMINO DEL BIENESTAR.	
SUPLEMENTO ALIMENTICIO. ÉSTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO. EL CONSUMO DE ÉSTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.	
DOSIS RECOMENDADA: TÓMESE AL DÍA SEIS CÁPSULAS, DOS ANTES DE CADA COMIDA.	CONTENIDO NETO : 180 CAPS. \$ 1,600.00

TU OTRO YO

El camino del bienestar
Wellbeing path

TU OTRO YO es una empresa buena y una buena empresa, orgullosamente mexicana dedicada al bienestar, especializada en el Multinivel o Network Marketing.

Somos una empresa global, de calidad mundial, soportada en nuestras tres más grandes columnas que son: el Trabajo, la Honestidad y el Humanismo.

Nuestra cultura empresarial está basada en la **libertad** del individuo, sumada a la integración de grupos, como entre amigos, donde se respira armonía y calidez humana.

Creamos productos y estrategias de negocios, promoviendo el bienestar y la prosperidad de millones de familias, proporcionándoles el crecimiento integral para que tengan una mejor calidad de vida, generando mayores ingresos mediante la forma más sencilla e inteligente de tener su propio negocio.

En TU OTRO YO creemos firmemente que el secreto para crear riquezas para nosotros es crearlas primero para otras personas.



Oficinas corporativas ubicadas en una joya arquitectónica la Casa Farah, hoy Casa TU OTRO YO.

TU OTRO YO

El camino del bienestar
Wellbeing path



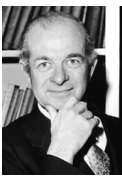
ESPIRULINA, CACAO, GANODERMA, MIEL DE ABEJA, SEMILLA DE UVA, GINSENG Y TÉ VERDE

DISEÑADO CIENTÍFICAMENTE PARA FORTALECER Y PRESERVAR LA SALUD

LA UNIÓN DE ÉSTOS 7 SUPERALIMENTOS FORMAN DE MANERA SUTIL LAZOS INVISIBLES QUE GENERAN UNA GRAN ENERGÍA Y UNA EXTRAORDINARIA SINERGIJA ALIMENTARIA Y CURATIVA POTENCIALIZANDO LAS PROPIEDADES DE ESTA PODEROSA FÓRMULA EN UNA TOTAL REVERENCIA POR LA VIDA.

“QUE TU ALIMENTO SEA TU MEDICINA Y TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO”
“El médico cura, sólo la naturaleza sana” Hipócrates (460-370 a.c.)

PARA VIVIR MÁS Y MEJOR



“La nutrición óptima es la medicina del mañana”

Dr. Linus Pauling, 48 PhDs
2 Premios Nobel no compartidos 1954 y 1962