

## PODCAST 177

Date d'envoi : mardi 36 à 5 :00

Titre : Pianto booste ta vitalité

Pour écouter

**LE PODCAST**

« Pianto booste ta vitalité »

C'est ici

Les personnes qui réussissent ne sont pas celles qui n'ont jamais eu de problèmes, ce sont celles qui ont su se relever de situations difficiles.

Docteur, relève-toi et souviens-toi pourquoi tu as choisi ce beau métier !

Bienvenue dans le cent soixante-dix septième audio du défi des 365 jours, que je t'offre avec le soutien de NatureBio Dental, le mouvement qui unit les chirurgiens-dentistes, les médecins et praticiens de santé ainsi que des patients motivés pour remettre la santé bucco-dentaire au cœur de la santé.

Le but : Réussir ta vie de chirurgien-dentiste.

Je voudrais te parler aujourd'hui du Pianto.

Ce produit naturel à base de betterave fermentée est un concentré de bien-être. Riche en magnésium hautement bio disponible, c'est un booster de vitalité qui contribue à réduire la fatigue physique.

La première étape de la fabrication de ce produit est la fermentation de la betterave. La fermentation permet la croissance et l'activité métabolique des micro-organismes utilisés pour la conservation des aliments. La fermentation augmente la durée de conservation des aliments, mais surtout améliore la digestibilité des protéines et des glucides et la bio disponibilité des vitamines.

La fermentation de la betterave va donc non seulement diminuer la quantité de sucre contenue dans le produit grâce au métabolisme des bactéries, mais en plus générer une série impressionnante de métabolites essentiels à une bonne santé, en autres, des acides gras à chaîne courte, des vitamines et des enzymes.

Les acides gras à chaîne courte favorisent la santé du microbiote intestinal et la communication entre l'intestin et le cerveau. Les 3 principaux sont le butyrate qui active la glycogénèse intestinale, le propionate qui réduit la production de glucose hépatique et l'acétate, utilisée dans le métabolisme du cholestérol et de la lipogénèse.

Il est connu depuis plus de 40 ans que les bactéries peuvent synthétiser certaines vitamines telle que la vitamine K et les vitamines du groupe B. La fermentation de la betterave va donc induire la production de vitamines naturelles avec une très grande bio disponibilité.

La fermentation consiste en une prédigestion de la betterave par les bactéries qui produisent un grand nombre d'enzymes qui restent dans le produit fermenté et seront utilisés pour digérer les aliments consommés telles les céréales, les légumineuses et la viande.

La fermentation est suivie d'une lyse cellulaire lors de la production du Pianto. Cet état consiste à lyser les bactéries et les composés présents dans le produit afin d'augmenter leur bio disponibilité. Ce processus libère des composants tel le peptidoglycane qui diminue l'inflammation au niveau des muqueuses et agirait comme un probiotique pour régénérer la paroi intestinale. La fermentation augmente la bio disponibilité et les nutriments sont mieux métabolisés. Le Pianto a une bio disponibilité de 99.6%. De plus l'oxyde de magnésium utilisé lors du processus de fabrication du Pianto permet de libérer des ions magnésium sous leur forme la plus bio disponible. 2 c à café de Pianto classique apporte 100 % des besoins journaliers en magnésium.

La dernière étape de la production se fait par filtration concentration puis l'ajout de fruits et légumes, ainsi que de plantes sous forme d'extraits aromatiques : 2 c à café de Pianto par jour couvre plus de 40 % de besoins quotidiens en anti oxydants.

Tu pourrais le préconiser en cure d'un mois à tes patients, après une prescription d'antibiotique, ou sur 3 mois en accompagnement d'un traitement parodontal.

Pour se procurer le Pianto [c'est ICI](#) et ***bénéficie de 5€ de réduction avec le code NBD***

Je te souhaite une belle journée et je te dis à demain, naturellement !