



POLÊMICAS · VOL. 06 · SALMÃO E ATUM

NÃO COMA SALMÃO.

ATÉ LER ISTO.

*Cativeiro, mercúrio, corante —
o sushi tem 5 segredos sujos.*

Edição Editorial · entrega imediata · drpin.site

Longevidade Viva · Dr. Walter PIN

— SUMÁRIO

O que você vai encontrar.

01	A Provocação	pág. 3
02	Segredo #01 · Corante	pág. 4
03	Segredo #02 · Mercúrio	pág. 5
04	Segredo #03 · Ômega Invertido	pág. 6
05	Segredo #04 · Antibióticos	pág. 7
06	Segredo #05 · Parasitas	pág. 8
07	Laboratório Pin	pág. 9
08	Protocolo Pin · Pescados Inteligentes	pág. 10
09	O Veredicto	pág. 11
10	A Decisão Inteligente	pág. 12
11	Bibliografia & Dr. PIN	pág. 13



— A PROVOCAÇÃO

Você acha que come ômega-3. Pode estar comendo mercúrio.

Você pede sushi achando que é saudável. Salmão e atum, ricos em ômega-3. Mas a indústria do sushi torce para você nunca descobrir os 5 problemas reais: corante artificial na ração do salmão de cativeiro, mercúrio acumulado no atum, antibióticos preventivos, parasitas e inversão da proporção ômega-3/ômega-6.

Em 12 páginas: como escolher peixe de verdade, quais evitar, e o protocolo PIN de pescados — sem virar vegano nem ficar paranoico.