



BEBIDA PROBIÓTICA



Bebida BIO de agua con cultivos probióticos sabor HIBISCO

CULTIVO ECOLÓGICO

La Bebida Probiótica BIO de agua con cultivos probióticos sabor **HIBISCO**, es una bebida fermentada, deliciosa y saludable, gracias a la presencia de microorganismos vivos (bacterias lácteas de kéfir). El resultado es una bebida ligeramente gasificada, baja en calorías y azúcares. En cada botella hay menos de un 2% de azúcar. Este azúcar es consumido por los cultivos probióticos (cepas de los géneros *Lactococcus*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*) para crecer.

De esta forma, unimos las cualidades de un yogur con bífidos y un refresco isotónico sin los problemas nutricionales derivados de los lácteos o de los azúcares y edulcorantes que se acostumbran a añadir. Es una bebida viva que no se pasteuriza.

Formato: 500ml



3 días

Vida útil: 24 meses

Consumir frío preferentemente. Una vez abierto, conservar cerrado en el frigorífico y consumir antes de 3 días. Preservar de la luz solar y la exposición a temperaturas elevadas.



INGREDIENTES

Agua, azúcar de caña*, flor de hibisco*, concentrado de limón*, cultivos probióticos, aroma de limón y sirope de dátil*.

**Ingredientes de origen ecológico.*

PRINCIPALES BENEFICIOS RECOGIDOS EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Existen numerosas publicaciones científicas que evidencian que los probióticos ejercen su acción fundamentalmente en el aparato digestivo, donde pueden modular el microbioma intestinal, una compleja comunidad de microorganismos que habita principalmente en el intestino grueso. Esta modulación contribuye a la protección del tracto gastrointestinal frente a microorganismos potencialmente patógenos, a la mejora de los procesos digestivos y de la función intestinal y, adicionalmente, podría aportar otros beneficios para la salud, como los que se resumen en el cuadro siguiente.

LACTOBACILLUS (<i>bulgaricus, acidophilus, helveticus</i>)	PROBIÓTICOS	LACTOCOCCUS	BIFIDOBACTERIUM
Mejora el control del colesterol	Disminuyen los síntomas de la dermatitis	Estimula el sistema inmune protegiéndonos frente a catarras y gripes	Antiinflamatorio en enfermedades intestinales:
Beneficios sobre el intestino irritable	Mejoras del estado general del intestino		• Colitis ulcerosa
Beneficios sobre las infecciones vaginales	Reducen la grasa corporal y mejoran el metabolismo		• Enfermedad de Chron
Previene la diarrea			• Síndrome del colon irritable
Facilita la digestión de la lactosa			
Puede erradicar el <i>Helicobacter pylori</i>			
Aumento de leucocitos			
Mejora la absorción de minerales			
Previene la cistitis y otras infecciones			
Equilibrio en tránsito gastro-intestinal			

Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:





BEBIDA PROBIÓTICA



Bebida BIO de agua con cultivos probióticos sabor LIMÓN

CULTIVO ECOLÓGICO

La Bebida Probiótica BIO de agua con cultivos probióticos sabor LIMÓN, es una bebida fermentada, deliciosa y saludable, gracias a la presencia de microorganismos vivos (bacterias lácteas de kéfir). El resultado es una bebida ligeramente gasificada, baja en calorías y azúcares. En cada botella hay menos de un 2% de azúcar. Este azúcar es consumido por los cultivos probióticos (cepas de los géneros *Lactococcus*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*) para crecer.

De esta forma, unimos las cualidades de un yogur con bífidos y un refresco isotónico sin los problemas nutricionales derivados de los lácteos o de los azúcares y edulcorantes que se acostumbran a añadir. Es una bebida viva que no se pasteuriza.

Formato: 500ml



3 días

Vida útil: 24 meses

Consumir frío preferentemente. Una vez abierto, conservar cerrado en el frigorífico y consumir antes de 3 días. Preservar de la luz solar y la exposición a temperaturas elevadas.



INGREDIENTES

Agua, azúcar de caña*, concentrado de limón*, cultivos probióticos, aroma de limón y sirope de dátil*.

**Ingredientes de origen ecológico.*

PRINCIPALES BENEFICIOS RECOGIDOS EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Existen numerosas publicaciones científicas que evidencian que los probióticos ejercen su acción fundamentalmente en el aparato digestivo, donde pueden modular el microbioma intestinal, una compleja comunidad de microorganismos que habita principalmente en el intestino grueso. Esta modulación contribuye a la protección del tracto gastrointestinal frente a microorganismos potencialmente patógenos, a la mejora de los procesos digestivos y de la función intestinal y, adicionalmente, podría aportar otros beneficios para la salud, como los que se resumen en el cuadro siguiente.

LACTOBACILLUS (<i>bulgaricus, acidophilus, helveticus</i>)	PROBIÓTICOS	LACTOCOCCUS	BIFIDOBACTERIUM
Mejora el control del colesterol	Disminuyen los síntomas de la dermatitis	Estimula el sistema inmune protegiéndonos frente a catarros y gripes	Antiinflamatorio en enfermedades intestinales:
Beneficios sobre el intestino irritable	Mejoras del estado general del intestino		• Colitis ulcerosa
Beneficios sobre las infecciones vaginales	Reducen la grasa corporal y mejoran el metabolismo		• Enfermedad de Chron
Previene la diarrea			• Síndrome del colon irritable
Facilita la digestión de la lactosa			
Puede erradicar el <i>Helicobacter pylori</i>			
Aumento de leucocitos			
Mejora la absorción de minerales			
Previene la cistitis y otras infecciones			
Equilibrio en tránsito gastro-intestinal			

Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:





BEBIDA PROBIÓTICA



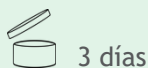
Bebida BIO de agua con cultivos probióticos sabor MENTA-JENGIBRE

CULTIVO ECOLÓGICO

La Bebida Probiótica BIO de agua con cultivos probióticos sabor **MENTA-JENGIBRE**, es una bebida fermentada, deliciosa y saludable, gracias a la presencia de microorganismos vivos (bacterias lácteas de kéfir). El resultado es una bebida ligeramente gasificada, baja en calorías y azúcares. En cada botella hay menos de un 2% de azúcar. Este azúcar es consumido por los cultivos probióticos (cepas de los géneros *Lactococcus*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*) para crecer.

De esta forma, unimos las cualidades de un yogur con bífidos y un refresco isotónico sin los problemas nutricionales derivados de los lácteos o de los azúcares y edulcorantes que se acostumbran a añadir. Es una bebida viva que no se pasteuriza.

Formato: 500ml



3 días

Vida útil: 24 meses

Consumir frío preferentemente. Una vez abierto, conservar cerrado en el frigorífico y consumir antes de 3 días. Preservar de la luz solar y la exposición a temperaturas elevadas.



INGREDIENTES

Agua, azúcar de caña*, hoja de menta*, jengibre*, concentrado de limón*, cultivos probióticos, aroma de limón y sirope de dátil*.

**Ingredientes de origen ecológico.*

PRINCIPALES BENEFICIOS RECOGIDOS EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Existen numerosas publicaciones científicas que evidencian que los probióticos ejercen su acción fundamentalmente en el aparato digestivo, donde pueden modular el microbioma intestinal, una compleja comunidad de microorganismos que habita principalmente en el intestino grueso. Esta modulación contribuye a la protección del tracto gastrointestinal frente a microorganismos potencialmente patógenos, a la mejora de los procesos digestivos y de la función intestinal y, adicionalmente, podría aportar otros beneficios para la salud, como los que se resumen en el cuadro siguiente.

LACTOBACILLUS (<i>bulgaricus, acidophilus, helveticus</i>)	PROBIÓTICOS	LACTOCOCCUS	BIFIDOBACTERIUM
Mejora el control del colesterol	Disminuyen los síntomas de la dermatitis	Estimula el sistema inmune protegiéndonos frente a catarros y gripes	Antiinflamatorio en enfermedades intestinales:
Beneficios sobre el intestino irritable	Mejoras del estado general del intestino		• Colitis ulcerosa
Beneficios sobre las infecciones vaginales	Reducen la grasa corporal y mejoran el metabolismo		• Enfermedad de Chron
Previene la diarrea			• Síndrome del colon irritable
Facilita la digestión de la lactosa			
Puede erradicar el <i>Helicobacter pylori</i>			
Aumento de leucocitos			
Mejora la absorción de minerales			
Previene la cistitis y otras infecciones			
Equilibrio en tránsito gastro-intestinal			

Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:





BEBIDA PROBIÓTICA



Bebida BIO de agua
con *cultivos probióticos*
y **polifenoles de olivo**
sabor **LIMÓN**



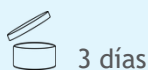
CULTIVO ECOLÓGICO

La Bebida Probiótica BIO de agua con cultivos probióticos y **polifenoles de olivo** sabor **LIMÓN**, es una bebida fermentada, deliciosa y saludable, gracias a la presencia de microorganismos vivos (bacterias lácteas de kéfir) combinados con nuestros polifenoles de olivo. El resultado es una bebida ligeramente gasificada, baja en calorías y azúcares. En cada botella hay menos de un 2% de azúcar. Este azúcar es consumido por los cultivos probióticos (cepas de los géneros *Lactococcus*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*) para crecer.

De esta forma, unimos las cualidades de un yogur con bifidus y un refresco isotónico sin los problemas nutricionales derivados de los lácteos o de los azúcares y edulcorantes que se acostumbran a añadir. Es una bebida viva que no se pasteuriza.

Esta Bebida Probiótica contiene **polifenoles de olivo**, históricamente conocidos por su poder antioxidante y antiinflamatorio, entre otras propiedades.

Formato: 500ml



3 días

Vida útil: 24 meses

Consumir frío preferentemente. Una vez abierto, conservar cerrado en el frigorífico y consumir antes de 3 días. Preservar de la luz solar y la exposición a temperaturas elevadas.



INGREDIENTES

Agua, azúcar de caña*, jugo de oliva*, concentrado de limón*, cultivos probióticos, aroma de limón y sirope de dátil*.

**Ingredientes de origen ecológico.*

PRINCIPALES BENEFICIOS RECOGIDOS EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Numerosas publicaciones científicas evidencian que los polifenoles, como el hidroxitirosol y la oleuropeína, contribuyen a la reducción de la incidencia de diversas patologías degenerativas mediante la protección de los lípidos sanguíneos frente al estrés oxidativo. En este contexto, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha establecido que una ingesta diaria mínima de 5 mg de polifenoles derivados del olivo contribuye a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo, cantidad que se encuentra íntegramente contenida en una botella de este producto.

LACTOBACILLUS

(*bulgaricus, acidophilus, helveticus*)

Mejora el control del colesterol

Beneficios sobre el intestino irritable

Beneficios sobre las infecciones vaginales

Previene la diarrea

Facilita la digestión de la lactosa

Puede erradicar el *Helicobacter pylori*

Aumento de leucocitos

Mejora la absorción de minerales

Previene la cistitis y otras infecciones

Equilibrio en tránsito gastro-intestinal

OLEUROPEINA (y derivados)

Reduce la oxidación del colesterol LDL, evitando aterosclerosis

Antiinflamatorio y antioxidante

Protege del riesgo de hipertensión

LACTOCOCCUS

Estimula el sistema inmune protegiéndonos frente a catarras y gripes

BIFIDOBACTERIUM

Antiinflamatorio en enfermedades intestinales:

- Colitis ulcerosa
- Enfermedad de Chron
- Síndrome del colon irritable

Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:





KOMBUCHA

Té fermentado
EARL GREY con
polifenoles de olivo



CULTIVO ECOLÓGICO

La kombucha es una bebida fermentada probiótica que se obtiene a base de té endulzado y fermentado mediante *Medusomyces gisevi* (una colonia de microorganismos, bacterias y levaduras, que conviven simbióticamente). Concretamente, las hojas de té negro aromatizado con aceite de bergamota (té conocido como variedad **EARL GREY**) se maceran en frío y se le añaden los cultivos probióticos (cepas de los géneros *Lactococcus*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*) junto con el azúcar que les sirve para crecer.

No se pasteuriza.

Esta kombucha contiene **polifenoles de olivo**, históricamente conocidos por su poder antioxidante y antiinflamatorio, entre otras propiedades.

Formato: 500ml



3 días

Vida útil: 24 meses

Consumir frío preferentemente. Una vez abierto, conservar cerrado en el frigorífico y consumir antes de 3 días. Preservar de la luz solar y la exposición a temperaturas elevadas.



INGREDIENTES

Agua, azúcar de caña*, jugo de oliva*, hojas de té Earl Grey*, concentrado de limón* y cultivos probióticos.

**Ingredientes de origen ecológico.*

PRINCIPALES BENEFICIOS RECOGIDOS EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Numerosas publicaciones científicas evidencian que los polifenoles, como el hidroxitirosol y la oleuropeína, contribuyen a la reducción de la incidencia de diversas patologías degenerativas mediante la protección de los lípidos sanguíneos frente al estrés oxidativo. En este contexto, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha establecido que una ingesta diaria mínima de 5 mg de polifenoles derivados del olivo contribuye a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo, cantidad que se encuentra íntegramente contenida en una botella de este producto.

LACTOBACILLUS (<i>bulgaricus, acidophilus, helveticus</i>)	OLEUROPEINA (y derivados)	LACTOCOCCUS	BIFIDOBACTERIUM
Mejora el control del colesterol	Reduce la oxidación del colesterol LDL, evitando aterosclerosis	Estimula el sistema inmune protegiéndonos frente a catarros y gripes	Antiinflamatorio en enfermedades intestinales:
Beneficios sobre el intestino irritable	Antiinflamatorio y antioxidante		• Colitis ulcerosa
Beneficios sobre las infecciones vaginales	Protege del riesgo de hipertensión		• Enfermedad de Chron
Previene la diarrea			• Síndrome del colon irritable
Facilita la digestión de la lactosa			
Puede erradicar el <i>Helicobacter pylori</i>			
Aumento de leucocitos			
Mejora la absorción de minerales			
Previene la cistitis y otras infecciones			
Equilibrio en tránsito gastro-intestinal			

Para más información sobre el producto y beneficios acceder aquí:

