



DE-001 ÖKO Kontrollstelle

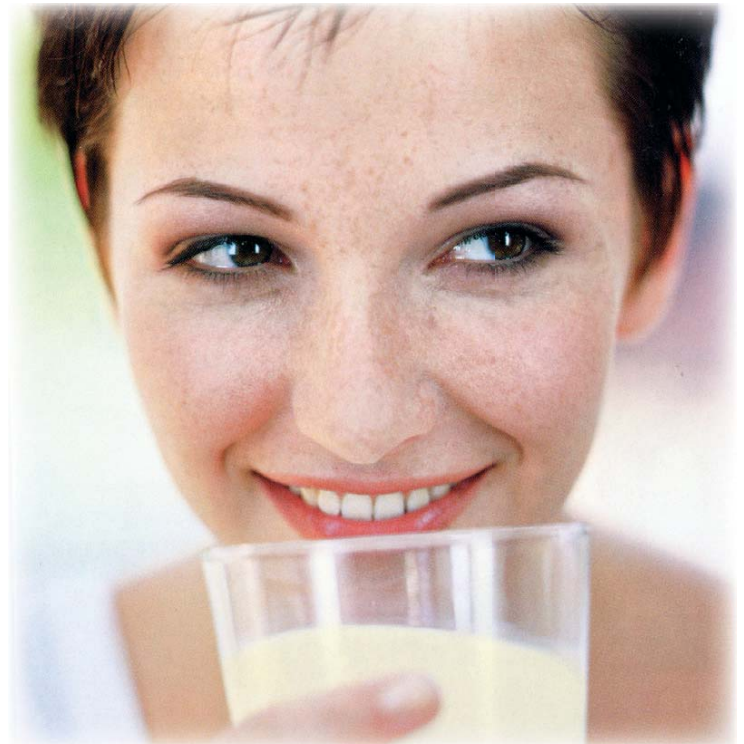
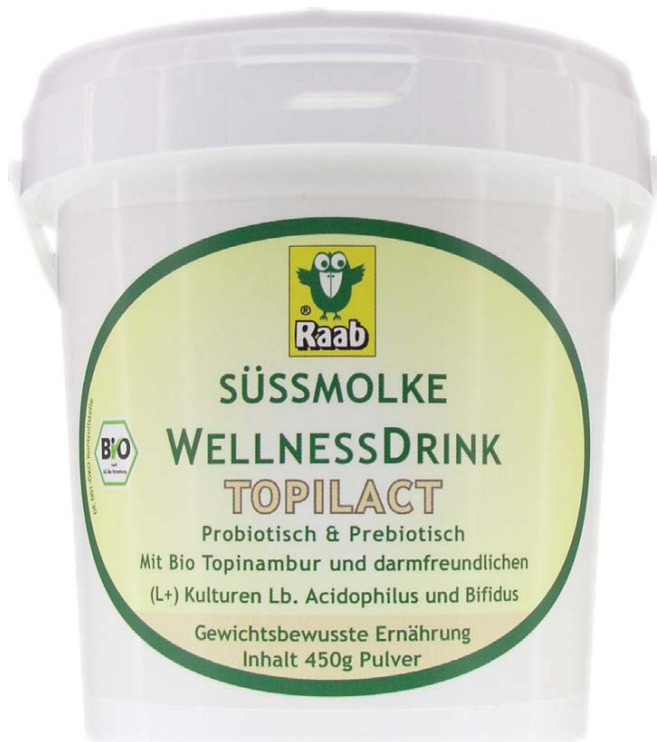
BIO TOPILACT

Suero de leche dulce - para disfrutar y sentirse bien!



probiótico y prebiótico:

Con Topinambur y microorganismos favorables para el intestino
(L+) Lactobazillus acidofilus y bífidus



El bio suero de leche dulce natural - con formadores de ácido láctico (L+) Lb. acidófilus y bífidus, y el bio Topinambur (prebiótico).

El rizoma del Topinambur tiene un sabor agradable a nuez y contiene un 40 % de Inulina, un hidrato de carbono no digerible. Puesto que la inulina no se metaboliza en el cuerpo, tomando al mismo tiempo líquido, ésta hincha y produce un efecto de saciedad sin aumento de calorías.

La flora intestinal sí puede katabolizar la inulina, es decir esta raíz posee además propiedades prebióticas que conllevan a una mejora de la motilidad intestinal.

Topinambur favorece la flora intestinal.

Para una dieta consciente del apetito y del peso

Bio TOPILACT

Con formadores de ácido láctico (probiótico) Y Bio Topinambur (prebiótico)

Preparación: Echar 2 cucharadas (25g) de Bio TOPILACT Raab en ¼ l de agua y batir bien para obtener una bebida cremosa.

Ingredientes: 88% de Bio polvo de suero de leche dulce, 9% de bio polvo de Topinambur, pectina de manzana, formadores de ácido láctico: Lb. acidófilus y bífidus.

Valores nutritivos	en 100g	en 25g
Valores energético	1352 kJ (323 kcal)	338 kJ (81 kcal)
Proteína	11,5 g	2,9 g
Hydrates de carbono	71,7 g	17,9 g
Grasa	1,1 g	0,3 g
UP	5,5	1,4

N0.1857

BIO TOPILACT en polvo, 450g