

Kéfir



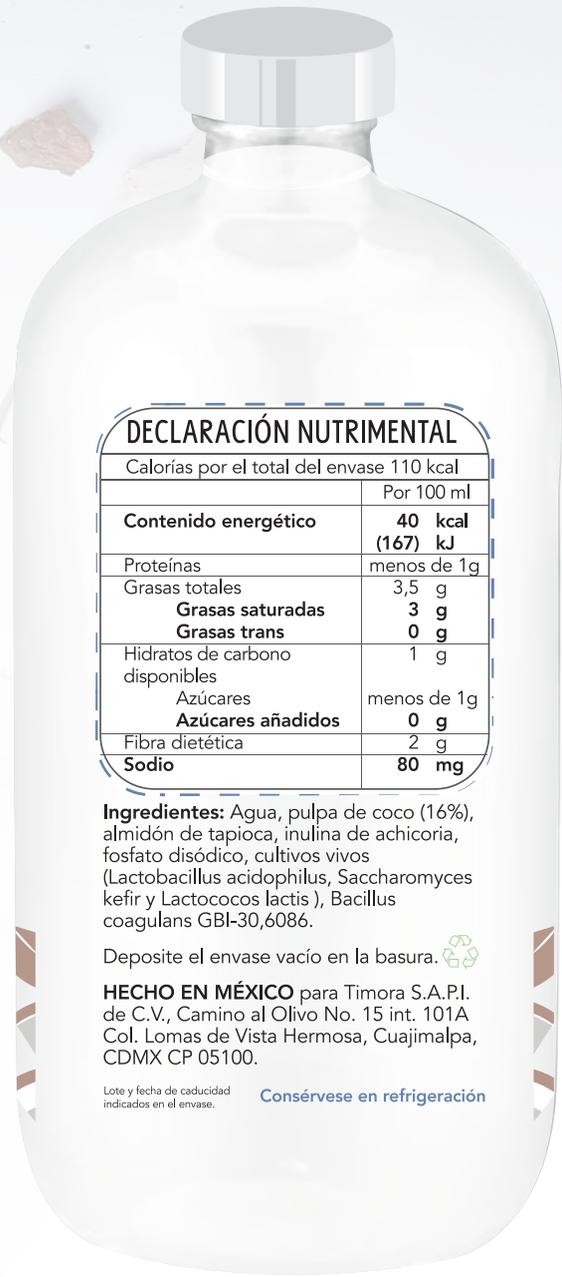


EL KEFIR, PROVENIENTE DE LA PALABRA TURCA KEYIF *sentirse bien*, ES UNA BEBIDA FUNCIONAL CON ACTIVIDAD SIMBIÓTICA, OBTENIDA POR LA FERMENTACIÓN DE BACTERIAS Y LEVADURAS EN UN MEDIO ADECUADO COMO LECHE Y BEBIDAS VEGETALES CON ALTAS PROPIEDADES NUTRICIONALES.

Se cuenta que en las tierras del Cáucaso, las personas consumían kéfir desde niños como secreto de la **longividad** y la **salud plena**.

Conoce nuestro Kéfir

VEGANO



Sin azúcar añadida



Sin lácteos



Sin gluten



Sin alérgenos



Vegano



Ingredientes naturales



Artesanal

Ingredientes

Agua, pulpa de coco (16%), almidón de tapioca, inulina de achicoria, fosfato disódico, cultivos vivos (Lactobacillus acidophilus, Saccharomyces kéfir y Lactococos lactis), Bacilus coagulans GBI-30,6086.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Calorías por el total del envase 110 kcal

	Por 100 ml
Contenido energético	40 kcal (167) kJ
Proteínas	menos de 1g
Grasas totales	3,5 g
Grasas saturadas	3 g
Grasas trans	0 g
Hidratos de carbono disponibles	1 g
Azúcares	menos de 1g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	2 g
Sodio	80 mg



*Contamos con un
ingrediente muy especial*

GanedenBC30

Bacillus coagulans GBI-30, 6086 es un probiótico extremadamente estable, que gracias a su escudo natural, sobrevive a los procesos de manufactura, la vida de anaquel y llega intacto al intestino.

Hay más de 25 artículos revisados por expertos y publicados sobre la seguridad y eficacia de GanedenBC30. Pueden revisar más información en nuestra página www.amorati.mx

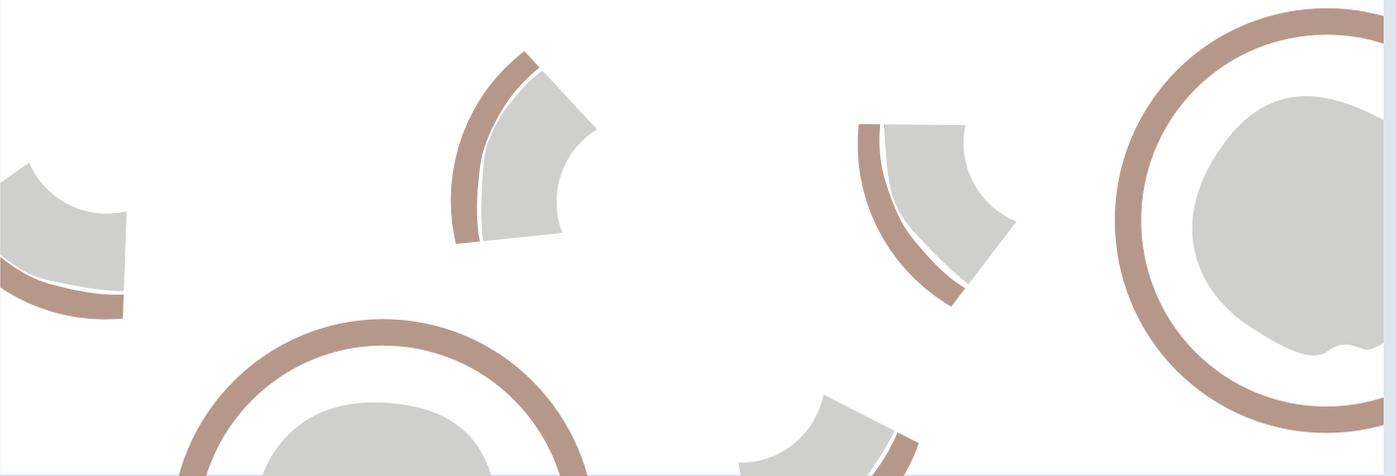


Inulina

de achicoria



La inulina es una fibra dietética obtenida de la raíz de la planta achicoria. Agregamos este ingrediente a nuestro kéfir, por ser un prebiótico muy eficiente en la selección y crecimiento de las bacterias buenas en el intestino.



Probióticos y Prebióticos

Los PROBIÓTICOS son microorganismos vivos presentes en alimentos o fórmulas, que en cantidades adecuadas, benefician a la salud. Los PREBIÓTICOS son alimentos con alto contenido de fibra que estimulan el crecimiento y mantenimiento de estos microorganismos (FAO / OMS).

El consumo de ambos es clave para tener una

Microbiota sana.





Beneficios de nuestro Kéfir

- Mejora la absorción de nutrientes.
- Propicia una buena digestión.
- Reduce la inflamación abdominal.
- Fortalece el sistema inmune. 70 % de los anticuerpos se producen en el intestino.
- Ayuda a combatir los efectos secundarios de antibióticos y otros medicamentos.
- Mejora la barrera intestinal contra toxinas y sustancias nocivas.
- Inhibe el crecimiento de bacterias dañinas, como: E. coli, Salmonella y Clostridium spp.
- Ayuda a tolerar mejor algunos alimentos proinflamatorios como el gluten y la lactosa.
- Da bienestar emocional y mejora el estado de ánimo.
- Ayuda en el control de peso, da saciedad y regula el apetito.
- Rico en vitaminas del complejo B y E, minerales y electrolitos.

Preguntas FRECUENTES

- **¿Quién puede tomarlo?**

Todas las personas que busquen mejorar su salud en general: niños mayores de 1 año, adultos, mujeres embarazadas, mujeres en lactancia y adultos mayores.

- **¿Cómo se recomienda tomar?**

En adultos, la recomendación es tomar un vaso de 280 ml al día, y en niños, 140 ml al día. En todos los casos, es conveniente empezar con dosis de 100 ml para revisar su tolerancia al ser un alimento vivo.

- **¿En qué momento del día es mejor tomarlo?**

Puede tomarse a cualquier hora del día, en ayunas o junto con tus alimentos.

- **¿Por cuánto tiempo debo tomarlo?**

Puedes tomarlo diario y por tiempo prolongado, en varios pueblos Caucásicos, Germánicos y Nórdicos es un alimento básico de su dieta.

- **¿Debe mantenerse en refrigeración?**

Al ser un producto 100% natural y lleno de microorganismos vivos, es importante cuidar la cadena de frío para garantizar su efectividad y buen estado.

- **¿Se puede utilizar para cocinar?**

Los probióticos que utilizamos son muy estables y aguantan variaciones de temperatura. Incluso se puede preparar smoothies, helados, panificación o repostería con nuestro kéfir.

- **¿Cuál es su vida de anaquel?**

No utilizamos ningún tipo de conservador por lo que su vida de anaquel es de dos meses. Siempre hay que mantener en refrigeración.

- **¿Es normal su sabor ácido?**

El kéfir es naturalmente ácido por los procesos de fermentación que lleva, este pH es ideal para el crecimiento selectivo de bacterias benéficas y evita que otras bacterias dañinas se reproduzcan.