



Descubre el
placer de tomar
leche sin lactosa!

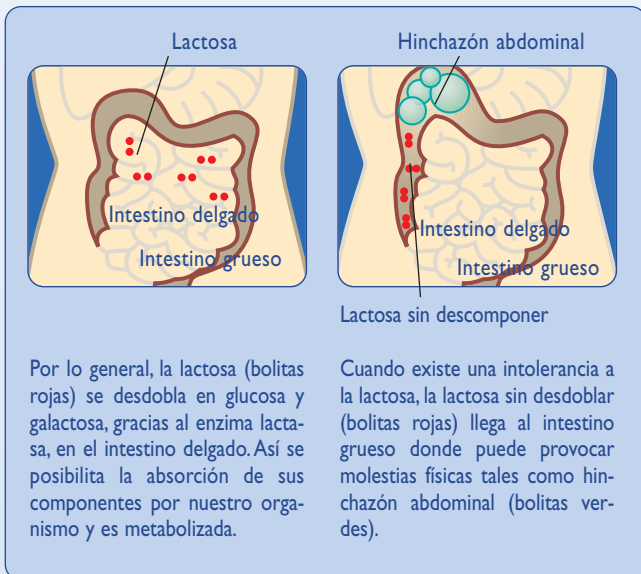


* Contenido en lactosa inferior a 0,1g/100g

Si no tolera la leche ni los productos lácteos, puede que usted padezca una intolerancia a la lactosa.

La lactosa es un componente natural de la leche. Para que el cuerpo pueda asimilarla se necesita de una enzima (lactasa) que se encuentra en el intestino delgado, capaz de descomponer esta lactosa en glucosa y galactosa. Las personas con intolerancia a la lactosa carecen de esta enzima, por lo que la lactosa llega intacta al intestino grueso donde es descompuesto por unas bacterias y esto conlleva a molestias físicas como:

- **sensación de pesadez**
- **malestar**
- **hinchazón abdominal**
- **diarrea**
- **dolor intestinal**
- **vómitos**



¿A quién afecta la intolerancia a la lactosa?

En Europa, una persona de cada 6 sufre intolerancia a la lactosa. No todos son conocedores de su alteración digestiva, pero pueden padecer durante años de digestiones pesadas, gases, dolor abdominal...sin saber el por qué.

Su médico le puede diagnosticar la intolerancia a la lactosa. El diagnóstico es fácil de detectar con el test de hidrógeno del aliento o espirado; el método más eficaz en la práctica, aunque existen otras pruebas médicas.

Desde hace poco tiempo se conocen las causas genéticas de la intolerancia a la lactosa, es por ello que una prueba genética también se puede utilizar como método de diagnóstico. Pregunte a su médico.

Los productos lácteos son insustituibles



La leche y sus derivados son la principal fuente de calcio en nuestra alimentación.

Una carencia parcial o total de estos productos puede conllevar a una falta de calcio repercutiendo en nuestra salud,

aumentando por ejemplo el riesgo de osteoporosis.

Recibe más información, entrando en la Web: www.minusl.es

MINUSL, leche y productos lácteos sin lactosa 100% digestivos!



Gracias a **MINUSL** las personas con intolerancia a la lactosa tienen la posibilidad de cubrir sus necesidades de calcio, sin renunciar ni a la leche ni a los productos lácteos.

Además, se pueden beneficiar de todas las sustancias nutritivas que aporta la leche como las vitaminas y las sales minerales y con sólo 0,1g de lactosa por cada 100g de leche.

Gracias al proceso tecnológico especial de **MINUSL** somos capaces de descomponer la lactosa y así conseguir un producto totalmente digestivo y apto para las persona intolerantes a la lactosa. Con **MINUSL** queremos devolverles el placer de tomar leche de verdad.



¿Sabe que la lactosa se esconde también en muchos alimentos?

Podemos encontrar lactosa en:

chocolates, pasteles, tartas, helados, galletas, embutidos, platos precocinados y cocinados, salsas, cereales de desayuno, medicamentos....