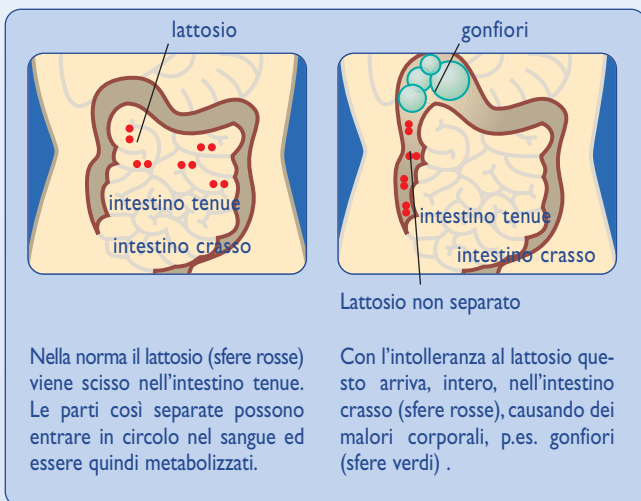


Se non riuscite a sopportare il latte e i suoi derivati, un'intolleranza al lattosio potrebbe esserne la causa!

Il lattosio (zucchero complesso del latte) è parte integrante del latte. Per permettere al corpo umano di metabolizzare questo tipo di zucchero, all'interno dell'intestino, attraverso un enzima chiamato lattasi vengono scissi i suoi due componenti, che sono il glucosio e il galattosio, due zuccheri semplici, assorbibili dall'intestino stesso.

Le persone con intolleranza al lattosio sono afflitte da mancanza totale o parziale di questo enzima (lattasi). Il lattosio arriva così, non scisso, nel lume intestinale crasso dove viene fatto fermentare dalla flora batterica presente nell'intestino stesso. Questo può portare a seguenti problemi e disfunzioni corporali, come per esempio:

- senso di sazietà
- gonfiori addominali
- crampi e dolori addominali
- diarrea
- Nausea
- vomito



Chi è affetto da intolleranza al lattosio?

In Italia si presenta un'intolleranza degli abitanti sulle regioni Nord 52, Centro 19 % e nel Sud 41 %. Pochissimi sanno di esserne afflitti, benché oggi un'intolleranza di questo tipo è facilmente dimostrabile.

Tra i test di riconoscimento, a questo tipo di intolleranza, oggi prevale il test di respirazione H₂. ne parli con il suo medico.

Non rinunci al Latte; rinunci solamente al lattosio



Il latte e i suoi derivati sono i fornitori principali di Calcio, nella nostra alimentazione quotidiana. Una continua carenza o addirittura una completa mancanza di Calcio potrebbero arrecare gravi conseguenze alla nostra salute, come p.es. l'insorgere di osteoporosi.

Anche qui può nascondersi il lattosio (zucchero complesso del latte) dolci come:

Anche qui può nascondersi il lattosio (zucchero complesso del latte) dolci come:

- cioccolato al latte, budino, gelato, torte e biscotti
- salumi
- prodotti finiti come fiocchi di patate per purè, ketchup, senape, addensanti e muesli
- medicine, soprattutto pastiglie e molti altri.

Il latte senza lattosio MINUSL e i suoi derivati sono digeribili e fanno bene

Con **MINUSL** anche le persone afflitte da intolleranza al lattosio sono in grado di gustare ed assorbire tutte le sostanze salutari del latte e dei suoi derivati.



Durante la produzione di prodotti **MINUSL** la scissione del lattosio avviene mediante un procedimento specifico. I prodotti così ottenuti sono facilmente digeribili anche in caso di intolleranza al lattosio.

A causa del procedimento specifico subito, il latte **MINUSL** risulta leggermente dolce, senza contenere però alcuna caloria in più. Il gusto tipico del latte resta conservato.

Ritrovi di nuovo la gioia di bere un buon bicchiere di latte o si gusti senza problemi o remore una tazza di caffè-latte o un buon cappuccino, del Muesli con il latte e tutto ciò che contenga o derivi dal buon latte.



Ulteriori informazioni su:
www.minusl.it



Anche Lei é intollerante al latte?

Scopra il gusto del latte con lattosio ridotto...



* Contenuto lattosio sotto 0,1 gr/100 gr

