



Regulnat

SKU: 032050050 Código PL / NUT: PL_AS 1768/16 EAN13: 8436044510434

Descripción

Regulnat® é um suplemento alimentar que possui na sua composição fibra de maçã, laranja, ameixa e ainda de Ispágula. A Psyllium é uma espécie vegetal rica em mucilagos, os quais se caracterizam por possuir uma excelente capacidade de captar água. Regulnat fornece diariamente 600 mg de fibra, proveniente de frutos.

Ingredientes

Agente de carga (Celulose Microcristalina) , Ispágula (*Plantago ovata* Forssk.) 366 mg, Fibra de

Ameixa (*Prunus domestica L.*) 225 mg, Fibra de Laranja (*Citrus aurantium L.*) 225 mg, Fibra de Maçã (*Malus domestica (Borkh.) Borkh.*) 150 mg, **Fermentos Lácticos** (*Amido de milho, Maltodextrina de milho, Fructooligossacarídeos, Inulina, Dextrina de milho, Cloruro de potássio, Proteína vegetal hidrolisada, Sulfato de magnésio*), *Bifidobacterium lactis* (provém de 2 estirpes), *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum* (provém de 2 estirpes), *Lactobacillus salivarius*, *Lactococcus lactis*, *Enzima amilasa*, *Aroma de Baunilha*, *Sulfato de manganés*) 45 mg, Agente de carga (*Estearato de Magnésio*), Antiaglutinante (*Dióxido de silício*)

Modo de uso

Tomar 3 comprimidos ao dia divididos pelas principais refeições.

Presentación

45 comprimidos de 600 mg. Peso total: 27 g (0.95 oz)

Advertencias

Os suplementos alimentares não devem ser utilizados como substitutos de uma dieta equilibrada. Não exceda a dose diária expressamente recomendada. Devem ser guardados fora do alcance das crianças de tenra idade. Armazene em local fresco e seco.

Información extra

Ispágula

Regulnat está formulado com Ispágula; desta planta usamos o endoespermo e as partes adjacentes, porque são as partes da planta com maior quantidade de mucílagos.

Qualidade dos fermentos lácticos

Os fermentos lácticos presentes em Regulnat pertencem a uma mistura patenteada formada por 9 estirpes diferentes: *Bifidobacterium lactis* de duas estirpes selecionadas, *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum* de duas estirpes selecionadas, *Lactobacillus salivarius*, *Lactococcus lactis*. Estes fermentos estão envolvidos numa matriz de fructooligossacarídeos que permitem a sua supervivência ao longo do tempo. Esta característica permite manter constante o nível de fermentos lácticos ao longo de toda a vida útil do

producto.

Información sobre alérgenos

Sin alérgenos

Certificaciones

