



¡UNA COMIDA CONSISTENTE EN SER NUTRITIVA
AL PROPORCIONAR SALUD Y BIENESTAR!

FICHA GENERAL MALTEADA ¡HOY!



PRESENTACIÓN

CONT. NET. 650 gr.

MODO DE USO

Puede tomarse hasta 2 veces al día.
20 g. en 400 ml. o 500 ml. de agua.



camvi

mejora tu **salud**
gana **dinero**

FICHA GENERAL MALTEADA ¡HOY!

INGREDIENTES

SUERO DE LECHE El suero de leche es una de las principales proteínas de los lácteos. Además de contener una gran cantidad de nutrientes fundamentales para nuestro organismo, puede contribuir a aumentar la masa muscular y ayudar a perder grasa corporal.

PROTEÍNA DE SOYA La proteína de soya es una proteína de alta calidad que se obtiene de las habas de soja. Se distingue por ser la principal fuente de aminoácidos vegetales, siendo ideal para reemplazar los alimentos proteicos de origen natural. Su consumo es eficaz para el mantenimiento y restauración de los músculos tras el entrenamiento físico, lo cual favorece la formación de masa muscular. Además, es de alto valor energético y apoya funciones importantes como la síntesis de hormonas y absorción de nutrientes.

SULFATO FERROSO Forma del mineral hierro que se usa para tratar la anemia que resulta de tener concentraciones bajas de hierro en la sangre. La anemia es una afección en la que el número de glóbulos rojos es bajo. El sulfato ferroso es un tipo de antianémico y de suplemento alimentario.

FOSFATO DICÁLCICO El fosfato dicálcico, también conocido como fosfato cálcico dibásico o fosfato cálcico monohidrógeno, es una de las formas del fosfato cálcico. El fosfato cálcico se utiliza en la prevención y tratamiento de las deficiencias de calcio, como por ejemplo en la prevención y el tratamiento de la osteoporosis.

COCOA La cocoa es un producto alimenticio en forma de polvo, obtenido después de procesar el cacao. El cacao tiene propiedades antioxidantes y pueden influir directamente en la resistencia a la insulina y a su vez reducir el riesgo de diabetes. Por otro lado, tienen propiedades antiinflamatorias, que resultan en efectos cardioprotectores.

VITAMINA C La vitamina C se necesita para el crecimiento y reparación de tejidos en todas las partes del cuerpo. Se utiliza para: Formar una proteína importante utilizada para producir la piel, los tendones, los ligamentos y los vasos sanguíneos. Sanar heridas y formar tejido cicatricial.

VITAMINA E La vitamina E es un nutriente liposoluble presente en muchos alimentos. En el cuerpo, actúa como antioxidante, al ayudar a proteger las células contra los daños causados por los radicales libres. Los radicales libres son compuestos que se forman cuando el cuerpo convierte los alimentos que consumimos en energía.

VITAMINA B3 La niacina (también conocida como vitamina B3) ayuda a convertir los alimentos que se consumen en la energía que se necesita. La niacina es importante para el desarrollo y la función de las células en el organismo.

VITAMINA B6 La vitamina B-6 (piridoxina) es importante para el desarrollo normal del cerebro y para mantener saludables el sistema nervioso y el sistema inmunitario. Algunas fuentes alimentarias de la vitamina B-6 son la carne de ave, el pescado, las papas, los garbanzos y las bananas.

VITAMINA B2 La riboflavina, conocida también como la vitamina B2, es importante para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento de las células del organismo. La riboflavina ayuda a convertir los alimentos que consume en energía que necesita.

VITAMINA B1 La tiamina, conocida también como la vitamina B1, ayuda a convertir los alimentos que consume en energía que necesita. La tiamina es importante para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento de las células del organismo.

VITAMINA A La vitamina A es una vitamina liposoluble que se encuentra naturalmente presente en los alimentos. La vitamina A es importante para la visión normal, el sistema inmunitario y la reproducción. Además, la vitamina A ayuda al buen funcionamiento del corazón, los pulmones, los riñones y otros órganos.

VITAMINA B9 Las coenzimas de vitamina B9 (folato) desempeñan un papel vital en el metabolismo del ADN a través de la síntesis de ADN a partir de sus precursores (timidina y purinas) y la síntesis del aminoácido metionina, que es necesario para la síntesis de un donante del grupo metilo utilizado en muchas reacciones biológicas. El folato o ácido fólico es necesario para la producción de glóbulos rojos y para la síntesis del ADN (que controla la herencia y es utilizado para guiar a la célula en sus actividades diarias).

VITAMINA K La vitamina K es un nutriente que el cuerpo necesita para estar sano. Es importante para la coagulación de la sangre y la salud de los huesos, y para otras funciones del cuerpo.

VITAMINA D3 El colecalfiferol (vitamina D3) también se usa junto con el calcio para prevenir y tratar enfermedades de los huesos como el raquitismo (ablandamiento y debilitamiento de los huesos en los niños causado por la falta de vitamina D), osteomalacia (ablandamiento y debilitamiento de los huesos en adultos causados por la falta de vitamina D) y osteoporosis (afección en la que los huesos se vuelven delgados y débiles, y se fracturan con facilidad).

VITAMINA B12 La vitamina B12 es un nutriente que ayuda a mantener sanas las neuronas y los glóbulos sanguíneos. Además, contribuye a la elaboración del ADN, el material genético presente en todas las células. También previene un tipo de anemia, denominada anemia megaloblástica, que provoca cansancio y debilidad en las personas.

NaCl El cloruro de sodio (NaCl), comúnmente conocido como sal, es uno de los minerales más abundantes de la Tierra y un nutriente esencial para muchos animales y plantas. Se encuentra de forma natural en el agua de mar y en formaciones rocosas subterráneas.

COCOA ALCALINA La cocoa natural termina con su pulverización, no está tratada con sales alcalinas, es marrón, tiene un sabor amargo, y pH ácido. La cocoa alcalina es de color más oscuro que la natural, tiene un sabor más suave, pH alcalino y muy buena solubilidad.

ESTEVIA Si bien conocemos a la stevia como edulcorante natural, se trata de una planta medicinal que podemos utilizar como tal, si usamos la hoja de stevia, hoja entera o en polvo, gracias a sus propiedades: No aporta calorías, no tiene ningún impacto en la glucemia o azúcar en sangre. Antibacteriana. Vasodilatadora.

SUCRALOSA La sucralosa retiene el sabor dulce en procesos de fabricación de alimentos e incluso en bebidas que se compongan de azúcar. Sus beneficios se basan en la reducción de calorías de los alimentos y bebidas manteniendo el sabor dulce. Al ser tan estable tiene muy buena vida útil y puede ser cocinado y horneado sin degradarse.

INULINA ¿Qué es la inulina? Se clasifica como un prebiótico que proporciona a nuestras bacterias intestinales el tipo de combustible adecuado. Es una forma natural de carbohidrato que se clasifica como un fructano y que encontramos principalmente en verduras y frutas. Beneficia la producción de bacterias que naturalmente habitan en nuestro intestino formando la flora intestinal, la cual ejerce funciones de gran importancia en el cuerpo.

LÍPIDOS Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además, pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre.

PROTEÍNAS Las proteínas son una clase importante de moléculas que se encuentran en todas las células vivas. Una proteína se compone de una o más cadenas largas de aminoácidos, cuya secuencia corresponde a la secuencia de ADN del gen que la codifica.

ZnSO₄ El sulfato de zinc (ZnSO₄) es un compuesto químico cristalino, incoloro y soluble en agua. ... Es también un compuesto fundamental en el sistema inmunológico, reproductivo, digestivo, respiratorio y nervioso.

CARBOHIDRATOS Los carbohidratos son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares o sacáridos; aunque los dos primeros nombres, los más comunes y empleados, no son del todo precisos, ya que no se tratan estrictamente de átomos de carbono hidratados, pero los intentos por sustituir estos términos por otros más precisos no han tenido éxito. Estas moléculas están formadas por tres elementos fundamentales: el carbono, el hidrógeno y el oxígeno, este último en una proporción algo más baja. Su principal función en el organismo de los seres vivos es la de contribuir en el almacenamiento y en la obtención de energía de forma inmediata, sobre todo al cerebro y al sistema nervioso.

SODIO El sodio (Na) es un macromineral que forma parte de la sal de mesa o cloruro sódico, con fórmula química (ClNa). Al igual que el potasio y el cloro, es un electrolito y posee importantes funciones en la regulación de las concentraciones de los medios acuosos.



Hoy en día existe una nueva tendencia en el campo de la nutrición que es la suplementación con los llamados “superfoods”. Por definición un superfood es un alimento 100% natural (frutas-algas-semillas-raíces o hierbas) que contiene una densidad sumamente alta de nutrientes en tan solo pequeñas cantidades. Son llamados de esta forma por ser fuentes superiores de antioxidantes y nutrientes esenciales que necesitamos para un adecuado funcionamiento fisiológico pero que nuestro cuerpo no los puede producir por sí solo. Estos además de nutrir el cuerpo, ayudan a desintoxicar el organismo, aumentan la energía, mejoran la inmunidad y el bienestar general. Asimismo los superfoods al ser salvajes o enteros - a diferencia de las vitaminas y minerales sintéticos - se absorben y se utilizan de manera sumamente eficiente dentro de nuestro organismo.