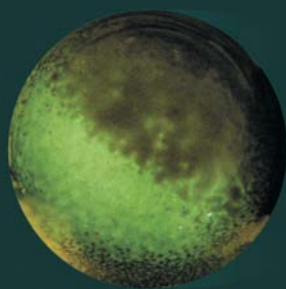


Lola

Bombones saciantes
cacao biológico 70%



EOS
NATURE



Bombón saciante e inhibidor del apetito.

Indicado para todas las personas, de manera especial aquellas que quieran equilibrar su peso con placer

En este bombón se une el exquisito sabor de **chocolates biológicos**, provenientes del mejor cacao procedente de Perú y Santo Domingo, con la **espirulina**, una microalga que es el alimento más completo que se conoce. Se integra y mejora, a su vez, con la semilla de **jojoba**, por sus propiedades inhibidoras del apetito. Para conseguir una textura más agradable al paladar y con un sabor atractivo hemos utilizado un praliné a base de almendra.

El planteamiento es sencillo, obtener más proteínas ingiriendo una menor cantidad de alimentos. La diferencia entre lo que se ingiere y lo que "quemamos", es lo que nuestro cuerpo asimila, tanto de forma positiva como negativa.

Forma de Uso: Saborea el bombón, masticándolo lentamente una hora antes de la comida principal. De este modo, nuestro organismo obtendrá una sensación de **placer** y, al mismo tiempo, detectará que hemos ingerido alimento, con un alto valor proteico, causando un intenso efecto de **saciedad** junto a una **inhibición del apetito**.

Base Científica: De todos es de sobra conocido las interesantes y extraordinarias propiedades del **cacao** por su alto contenido en antioxidantes, flavonoides y la teobromina, que proporciona una sensación de bienestar aumentando nuestro estado de ánimo. Además, desde hace años, ya se sabía del efecto saciante de la **espirulina**, cuando se consume antes de las comidas, favoreciendo el proceso de las dietas de adelgazamiento. Con el consumo de esta microalga, por un lado nos aseguramos ingerir todos los nutrientes esenciales para la vida, como son los minerales (especialmente Hierro, Zinc, y Calcio), y las vitaminas, entre las que hay que destacar la Vitamina A, la B1, y sobre todo la B12, y los aminoácidos, donde se incluyen todos los esenciales. Por otra parte, la espirulina está libre de colesterol y actúa como antioxidante, ayudando al proceso digestivo y manteniendo una rica y saludable flora intestinal. Sobre los aminoácidos hay que destacar la labor de la fenilalanina, capaz de estimular la colecistoquinina, CCK, la hormona segregada en el intestino y que actúa como neurotransmisor en nuestro cerebro eliminando la sensación de hambre; del mismo modo, contiene una gran cantidad de arginina, aminoácido que estimula la hormona del crecimiento y la utilización de las grasas para el desarrollo muscular. La **jojoba**, arbusto siempre verde, originario del desierto de Sonora debe su nombre científico, "Simmondsia chinensis", a la presencia del glucósido denominado simmondsina, un poderoso inhibidor del apetito. Ya se tenían referencias de su utilización por los nativos americanos que usaban la semilla para este mismo fin, en épocas de hambruna o cuando tenían que hacer largos desplazamientos. Los estudios llevados a cabo recientemente han comprobado este hecho.

Producto fabricado por DISnatural, S.L.
con ayuda del Maestro Chocolatero Juan Lambert.

Notas:

Conservar preferentemente entre 14 y 17° C y entre 55 y 60% de Humedad.

LOLA, el bombón saciante, se presenta en dos formatos, cajas de 5 y 30 unidades.

Disnatural, S.L. Apartado Postal 843 · 03600 Elda (Alicante)
96 33415 79 · 650 899 591

www.disnatural.com · info@disnatural.com
Made in Spain