

CONHEÇA NOSSA LINHA



bella fiber



1ª FIBRA INVISÍVEL

- ✓ Inodora
- ✓ Insípida
- ✓ Incolor



SEM BELLA FIBER



COM BELLA FIBER

- ✓ SEM CORANTES
- ✓ SEM CONSERVANTES
- ✓ SEM IRRADIAÇÃO
- ✓ FIBRAS PREBIÓTICAS
- ✓ REGISTRADO NA ANVISA
- ✓ SEM GLÚTEN
- ✓ SEM ODORES
- ✓ SEM EDULCORANTES
- ✓ SEM COR
- ✓ SEM LACTOSE
- ✓ NATURAL
- ✓ SEM MALTODEXTRINA
- ✓ FIBRAS SOLÚVEIS
- ✓ LIVRE BPA
- ✓ SEM SÓDIO
- ✓ SEM AROMAS
- ✓ SEM SABOR
- ✓ SEM VISCOSIDADE
- ✓ SEM AÇÚCAR
- ✓ SEM EFEITOS COLATERAIS
- ✓ VEGANO



/AttivosMagistrais



/attivosmagistrais

www.attivosmagistrais.com.br



Mais informações sobre o **BELLA FIBER**

1- CONHEÇA BELLA FIBER

Bella fiber é um suplemento a base de fibras solúveis em água que não muda o sabor, odor, cor, e possui dissolução facilitada podendo ser adicionada a qualquer tipo de alimento.

2- O QUE SÃO FIBRAS PREBIÓTICAS®

São fibras não hidrolisáveis que tem como função estimular seletivamente o crescimento e /ou atividade de um número limitado de espécies bacterianas benéficas, contribuindo, assim para uma microbiota saudável.

3-COMO AS FIBRAS PREBIÓTICAS CONTRIBUEM PARA "NORMOBIOSE" INTESTINAL

Promovendo o equilíbrio intestinal, por meio da fermentação das fibras, resultando no aumento da produção de AGCC (acetato, butirato e propionato), conseqüentemente reduzindo, o número de bactérias patogênicas causadoras da disbiose intestinal.

Fibras prebióticas

Sofre fermentação intestinal

Produz metabólitos
(AGCC- Ácidos Graxos de Cadeia Curta)

Normobiose

- Aumenta peristaltismo;
- Contribui para o equilíbrio do sistema imune;
- Melhor absorção de vitaminas e minerais;
- Efeito bifidogênico.

• Qual efeito bifidogênico das fibras prebióticas?

- Estimula o crescimento das bifidobactérias;
- Suprime atividade de bactérias como a Escherichia coli;
- Estimula melhora do pH intestinal; ⁽¹⁾
- Diminui o número de bactérias gran-negativas.

4- QUAL A QUANTIDADE E O MELHOR HORÁRIO PARA CONSUMIR O BELLA FIBER®

Recomenda-se o consumo entre 5g e 15g no alimento ou bebida de sua preferência. Seu consumo deve estar associado a alimentação equilibrada e a hábitos de vida saudáveis.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 15g (3 medidas do dosador)

Quantidade por porção	%VD*
Valor Energético 15 Kcal= 63 kJ	1
Fibra Alimentar 15 g	52

Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Sódio.

*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 – M. Reberfroid, Supplement Prebiotic effects: metabolic and health benefits Journal of Nutrition Vol. 104 Supplement No. S2 August 2010.
- 2 – Mokhtari Z. et al., Nonalcoholic Fatty Liver Disease, the Gut Microbiome, and Diet American Society for Nutrition. Adv Nutr 2017;8:240-52
- 3 – Bashiardes, S et al., Non-alcoholic fatty liver and the gut microbiota Mol Metab. 2016 Sep; 5(9): 782-794
- 4 – SANTOS, E. F. Et al. Alimentos Funcionais. Revista de Pesquisas Biológicas da UNIFEV. São Paulo, nº1, p. 13 – 19, jan/jul, 2006.
- 5 – STEFF, C. A.; et al. Probióticos e simbióticos: Artigo de revisão. Saúde e Ambiente em Revista, Duque de caxias, v. 3, n. 1, p. 16-33, jan-jun, 2008
- 6 – P. D. Schley and C. J. Field. The immune-enhancing effects of dietary fibres and prebiotics. British Journal of Nutrition (2002)
- 7 – Usami M, et al. Effects of perioperative synbiotic treatment on infectious complications, intestinal, and fecal flora and organic acids in hepatic surgery with or without cirrhosis. JPEN J Parenter Enteral Nutr. 2011 May;35(3):317-28
- 8 – Cani PD. Et al. Changes in gut microbiota control inflammation in obese mice through a mechanism involving GLP-2-driven improvement of gut permeability. Gut 2009; 58:1091-103
- 9 – Tuohy KM. Et al Using probiotics to improve gut health. Drug Discov Today 2003;8:692-700.
- 10 – Kaur N and Gupta A K 2002 Applications of inulin and oligofructose in health and nutrition; J. Biosci. 27 703-714
- 11 – Costabile A. Et al., double-blind, placebo-controlled, cross-over study to establish the bifidogenic effect of a very-long-chain inulin extracted from globe artichoke (Cynara scolymus) in healthy human subjects. Br. J. Nutr. 2010;
- 12 – Ramnani P, et al., Prebiotic effect of fruit and vegetable shoots containing Jerusalem artichoke: A human intervention study. Br. J. Nutr. 2010; 104 Park, J. And M.H. Floch Prebiotics, and dietary fiber in gastrointestinal disease. Gastroenterol Clin North Am, 2007.36(1): 47-63
- 13 – Neyrinck A. Et al. Probiotic effects of wheat arabinoxylan related to the increase in Bifidobacteria, Roseburia and Bacteroides/Prevotella in diet-induced obese mice. PloS One 2011; 6:e20944.

CENTRAL DE ATENDIMENTO CIENTÍFICO: (11) 2148-7600 - desenvolvimento@attm.com.br



ATTIVOS
MAGISTRAIS
Laboratórios

