

БАД К ПИЩЕ

БиоТоффи Пробиотик

Каждый шоколадный батончик «БиоТоффи Пробиотик» содержит 1 миллиард полезных пробиотических микроорганизмов и пребиотик

Роль нормальной микрофлоры в организме человека трудно переоценить. К основным функциям нормальной микрофлоры относятся:

- **Пищеварительная** – участие в расщеплении белков, жиров и углеводов. Кроме того, некоторые вещества, поступающие с пищей, могут расщепляться только кишечной микрофлорой (например, целлюлоза)
- **Защитная** – предотвращение заселения ЖКТ вредоносными микроорганизмами
- **Иммуномодулирующая** – участие в локальных реакциях иммунного ответа
- **Антиоксидантная** – участие в обезвреживании многих токсических веществ как путем их химической переработки, так и за счет поглощения на своей поверхности и выведения их из организма
- **Двигательная** – влияние на сократимость толстого и тонкого кишечника
- **Участие в синтезе** некоторых необходимых веществ – витаминов группы В, фолиевой кислоты, витамина К и др.
- Способствование всасыванию воды

Что может негативно повлиять на микрофлору желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) в условиях современной жизни? Последние данные свидетельствуют о том, что многие внешние факторы могут оказывать отрицательное влияние на микрофлору ЖКТ человека и приводить к изменению ее качественного и количественного состава. К таким факторам относятся стресс, неправильное и нерегулярное питание, прием антибактериальных средств, анальгетиков и нестероидных противовоспалительных средств (НПВС) и гормональных препаратов. Даже, когда вы отправляетесь в путешествие, важно помнить, что резкая смена климата, кухни и качества воды может спровоцировать дискомфорт в желудочно-кишечном тракте.

Как помочь организму в восстановлении микрофлоры ЖКТ? Важным элементом поддержания микрофлоры является прием пробиотиков и пребиотиков.

Пробиотики – это полезные микроорганизмы с благоприятным воздействием на организм человека, которые нормализуют состав микрофлоры ЖКТ.

Пребиотики – это сложные углеводы, которые избирательно стимулируют рост полезных бактерий толстой кишки и/или повышают активность нормальной микрофлоры кишечника.

«БиоТоффи Пробиотик» – первый продукт, который содержит 1 миллиард полезных пробиотических микроорганизмов и пребиотик в форме шоколадных батончиков.*

Входящие в состав «БиоТоффи Пробиотик» бифидобактерии *B. lactis HN019™* способствуют:

- Поддержанию нормальной кишечной микрофлоры
- Восстановлению нарушенной кишечной микрофлоры, в том числе во время и после приема антибиотиков
- Устранению различных проявлений дискомфорта в ЖКТ
- Поддержанию и нормализации защитной функции кишечника
- Регуляции двигательной функции кишечника
- Активизации обменных процессов
- Активации иммунных процессов, повышению сопротивляемости организма инфекционным заболеваниям
- Снижению выраженности аллергических реакций

Входящий в состав «БиоТоффи Пробиотик» инулин содержит природную клетчатку из корня цикория и способствует:

- Быстрому размножению полезных микроорганизмов в кишечнике
- Нормализации стула

Входящий в состав «БиоТоффи Пробиотик» витамин D3 играет важную роль в обмене веществ, участвует в регуляции работы иммунной системы.

Инновационная форма выпуска «шоколадный батончик», благодаря содержанию масла какао в составе, обеспечивает:

- Стабильность пробиотика при хранении – благодаря такой форме выпуска, хранение в холодильнике не требуется
- Сохранение жизнеспособности содержащихся в нем полезных пробиотических микроорганизмов, в процессе прохождения через кислую среду желудка и попадания в кишечник



Каждый шоколадный батончик «БиоТоффи Пробиотик» содержит 1 миллиард полезных пробиотических микроорганизмов и пребиотик

Запатентованная технология Chocowise® позволяет получать стабильные многокомпонентные продукты даже из чувствительных к температуре ингредиентов, с сохранением великолепного вкуса настоящего шоколада.

«БиоТоффи Пробиотик» – единство современных технологий и традиций производства настоящего шоколада!

«БиоТоффи Пробиотик» не содержит красителей, консервантов и ГМО.

Для производства шоколада используются только натуральные какао-бобы из Ганы (Африка).

Производство сертифицировано по IFS, ISO 90001.

Пищевая ценность 1 батончика: жиры 1 г; белки 0,2 г; углеводы 2,2 г.

Энергетическая ценность 1 батончика: 102 кДж / 24 ккал.

Область применения: рекомендуется в качестве биологически активной добавки к пище – источника пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий), дополнительного источника витамина D, содержащей инулин.

Рекомендации по применению: взрослым по 1 батончику 1 раз в день во время еды. Продолжительность приема – от 10 дней до 1 месяца, по рекомендации врача. При необходимости прием можно повторить.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов. Перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом. Беременным и кормящим женщинам принимать продукт по согласованию и под наблюдением врача.

Условия хранения: хранить в оригинальной упаковке, в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей и недоступном для детей месте, при комнатной температуре (от 15 °С до 25 °С).

Срок годности: 24 месяца.



* Единый реестр свидетельств о государственной регистрации БАД. Дата обращения 25.03.2020. На территории Российской Федерации.

БиоТоффи – инновационная линейка продуктов для всей семьи в форме шоколадных батончиков!



Витаминно-минеральный комплекс с пробиотиком для беременных женщин



Витаминно-минеральный комплекс с пробиотиком для новых достижений и побед вашего ребенка!

Попробуйте и другие продукты линейки БиоТоффи!

Инструкция по применению БАД к пище «БиоТоффи Пробиотик»
000 «Бауш Хелс», 115162, РФ, г. Москва, ул. Шаболовка, д. 31, стр. 5, тел./факс: +7 (495) 510-28-79, office.RU@bauschhealth.com
ЗАО «БАУШ ХЕЛС», 220073, Беларусь, г. Минск, ул. Ольшевского, д. 22, пом. 22, тел. (017) 397-44-22, office.BY@bauschhealth.com

Индивидуальная фольгированная упаковка



P1RU01

148*210 мм



СМУК