

- [Turismo e Vacanze](#)
- [Legislazione alimentare](#)
- [VINITALY 2012](#)
- [CIBUS 2012](#)
- [SANA 2012](#)
- [GLUTEN FREE EXPO 2012](#)
- [SALONE DEL GUSTO 2012](#)
- [Europa Asia](#)



» [RSS](#) » [Newsletter](#) » [TagCloud](#) » [Mappa del sito](#)

Google™ Ricerca personalizzata

- [Homepage](#)
- [International](#)
- [Italia](#)
- [Regioni](#)
- [Speciali](#)
- [Eventi](#)
- [In Vetrina](#)
- [Video](#)
- [NFW TV](#)
- [Le Fiere](#)
- [EXPO 2015](#)
- [OTA](#)
- [LINO CAUZZI ALBERGATORE](#)
- [Speciale Sicilia](#)

Sana 2011



Bologna

ChocoFlora. Cioccolato e fermenti lattici alleati per la difesa dell'intestino

In occasione del SANA è stato presentato ChocoFlora: barretta di cioccolato arricchita di fermenti lattici vivi

Pubblicato il 13/09/2011 alle 17:31



In 15 grammi di cioccolato al latte o bianco (più gradito dai bambini) vi sono 12 miliardi di cellule composte da 7 ceppi diversi appartenenti ai generi Lactobacillus, Bifidobacterium e Streptococcus.

La barretta è stata creata sulla base di recenti evidenze presenti nella letteratura scientifica. Queste hanno concentrato l'attenzione sul burro di cacao come veicolo in grado di proteggere le cellule "amiche". Infatti il grasso del cioccolato avvolge i fermenti e li protegge durante il transito del materiale ingerito attraverso lo stomaco, dove l'ambiente acido esercita una pressione negativa.

In tal modo un numero considerevole di sopravvissuti riesce a raggiungere il colon, il luogo ideale in cui la flora intestinale prolifica e svolge il proprio ruolo nel nostro organismo aiutandolo a creare e conservare uno stato di benessere.

La barretta risulta quindi essere un utile alimento in caso di alterazione dell'ecosistema intestino per esempio a seguito di un indebolimento da stress, cattiva alimentazione o terapia antibiotica.

ChocoFlora è un prodotto nato dalla Collaborazione tra Oxicoa Cioccolato, CSL (Centro Sperimentale del Latte) e RG Pharma che si occupa anche della distribuzione del prodotto.

La barretta è stata creata sulla base di recenti evidenze presenti nella letteratura scientifica. Queste hanno concentrato l'attenzione sul burro di cacao come veicolo in grado di proteggere le cellule "amiche". Infatti il grasso del cioccolato avvolge i fermenti e li protegge durante il transito del materiale ingerito attraverso lo stomaco, dove l'ambiente acido esercita una pressione negativa. In tal modo un numero considerevole di sopravvissuti riesce a raggiungere il colon, il luogo ideale in cui la flora intestinale prolifica e svolge il proprio ruolo nel nostro organismo aiutandolo a creare e conservare uno stato di benessere. La barretta risulta quindi essere un utile alimento in caso di alterazione dell'ecosistema intestino per esempio a seguito di un indebolimento da stress, cattiva alimentazione o terapia antibiotica. ChocoFlora è un prodotto nato dalla Collaborazione tra Oxicoa Cioccolato, CSL (Centro Sperimentale del Latte) e RG Pharma che si occupa anche della distribuzione del prodotto.

Tutto su: [Cioccolato](#), [Fermenti lattici](#), [Sana 2011](#), [ChocoFlora](#), [fermenti lattici vivi](#), [barretta di cioccolato](#)

Commenti

Lascia un commento



[Segnala via e-mail](#)

Nome

E-mail (non sarà pubblicata)

Commento

Scrivi il colore del sole

Commenti totali: 3

Grazia il 10/02/2013 alle 22:54 ha scritto:

Salve, volevo comunicare che il fermento lattico ChocoFlora è stato arricchito di F.O.S. e inulina, e le relative informazioni possono essere trovate su: www.rgpharma.it <http://www.facebook.com/RgPharma> e a breve potrebbe essere acquistato on line: www.rgpharmaonline.com Mi auguro di esservi stata d'aiuto

Francesco il 29/10/2011 alle 15:14 ha scritto:

Io Lo provato ieri per pubblicizzarlo se vai sul sito internet lo trovi oxicoa.com/it

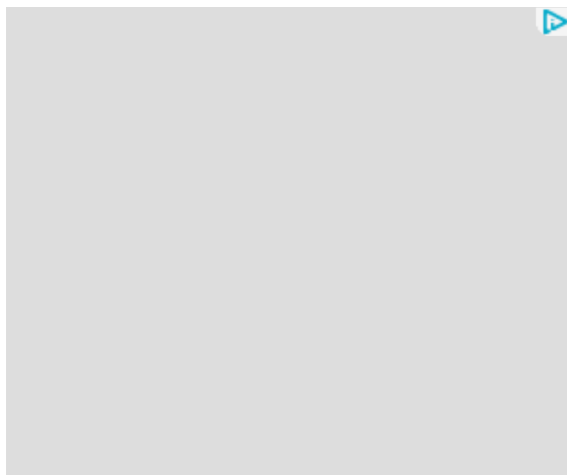
valeria il 21/09/2011 alle 14:09 ha scritto:

Interessante!!! vorrei provarla... Se funziona davvero, ne sarei entusiata! Sono una tecnologa alimentare e devo dire che sarebbe una bella rivoluzione!

Commenti totali: 3

Con lo stesso tema...

- [La Torta Pistocchi](#)
- [Un cioccolato che resiste al calore](#)
- [Gratis tanto cioccolato quanto pesi, concorso di Venchi](#)
- [Edible Surfaces, tra cioccolato e vestito](#)
- [Più cioccolato, più Premi Nobel](#)
- [27/10. San Marino capitale del cioccolato](#)
- [Il cioccolato migliora la memoria delle lumache](#)
- [Cioccolato. Da Oxicoa Leggiadro, senza zuccheri e glutine](#)
- [Pazzi per il cioccolato, il perché sta nel cervello](#)
- [Cioccolato, protezione contro l'ictus](#)



- [Chi siamo](#)
- [Collaborare con NEWSFOOD.com](#)
- [Comunicati Stampa](#)
- [Note Legali](#)
- [Pubblicità: glossario parole adv-web](#)
- [Advertising](#)
- [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile:
Giuseppe Danielli © 2005 [Editrice Taro](#) - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [[Contatti](#)]