



# ChocoFlora<sup>®</sup> FL1

la tua difesa quotidiana

**SENZA GLUTINE**

Per innalzare «naturalmente» le difese dell'organismo

# ChocoFlora<sup>®</sup> FL1

**SENZA GLUTINE**



## FINALITA'

Offrire una nuova, moderna (e gustosa) modalità di assunzione dei fermenti lattici con molteplici vantaggi. Dedicato a bambini, ragazzi, adulti, anziani e persone affette da celiachia

# Perché i Fermenti Lattici?

- Importanza -

Il benessere del nostro organismo dipende anche dalla salute della nostra flora batterica intestinale e dal corretto equilibrio tra batteri «buoni» e batteri «cattivi».

Oltre gli stati di malattia, di malessere e le cure antibiotiche, anche **lo stress della vita moderna, l'alimentazione non sempre bilanciata, l'inquinamento**, sono alcuni tra gli altri fattori che contribuiscono ad **abbassare le nostre difese immunitarie**.

L'assunzione regolare di Fermenti lattici contribuisce a spezzare questa spirale negativa facendoci riassaporare i **benefici di una vita sana e naturale**.

*Il termine "probiotico" deriva dal greco: "pro-bios" e significa a favore della vita; se per assonanza è terminologicamente simile ad "antibiotico", si contrappone totalmente per la sua funzione che appare diametralmente opposta.*

I fermenti lattici sono quei preparati contenenti batteri vivi con la funzione di riequilibrare la flora intestinale, con il risultato di rafforzare l'ecosistema intestinale.





## Importanza dei Fermenti Lattici

- I fermenti lattici contenuti in ChocoFlora possono essere assunti:
- Come coadiuvante nelle disbiosi intestinali, anche nel corso della terapia antibiotica.

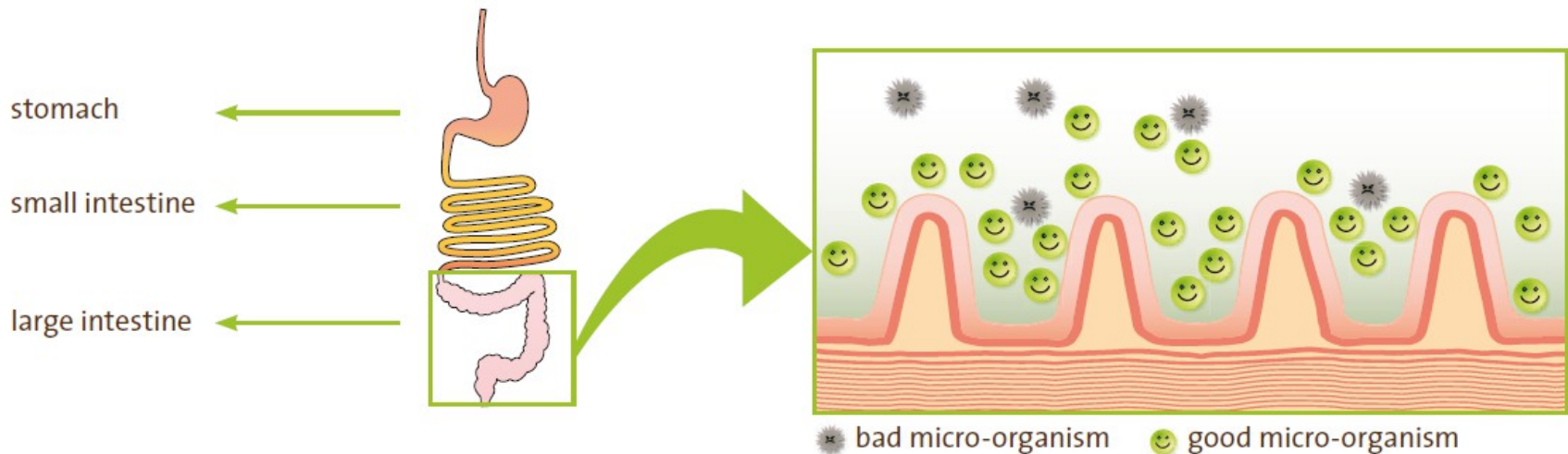
Sono inoltre indicati per:

- Potenziare le difese immunitarie
- Ottimizzare la prestazione fisica, sia nei bambini che negli adulti



## I Fermenti erigono una barriera protettiva che ostacola la colonizzazione di microrganismi patogeni:

- Abbassando il pH a livello luminale
- Producendo batteriocine
- Entrando in competizione per la limitata quantità di nutrienti
- Stimolando la risposta immunitaria, rinforzandola
- Occupando la nicchia di potenziali batteri nocivi





# Importanza dei PREBIOTICI



**I prebiotici sono sostanze non digerite che favoriscono nel colon la crescita di batteri utili e costituiscono il terreno di coltura e crescita dei fermenti lattici.**

Inoltre si ritiene riducano la crescita di batteri ad azione patogena, aumentino l'assorbimento di alcuni micronutrienti aiutino ad ottenere una miglior "funzionalità" intestinale e altri effetti fisiologici.

In chocoflora FL1 ne sono stati inseriti due tipi adatti al **tratto prossimale e distale dell'intestino**:

■ **Frutto-oligosaccaridi**; sono oligosaccaridi a catena corta costituiti da D-fruttosio e D-glucosio; sono prebiotici molto utilizzati, anche in associazione con probiotici, in alimenti o integratori.

■ **Inuline**; sono carboidrati che appartengono alla classe dei fruttani; si ottengono dalle radici della cicoria.



# Chocoflora FL1: la completezza



**Miliardi di fermenti  
lattici vivi e attivi:  
6 diverse specie per  
colonizzare diverse  
zone dell'intestino.**

*LACTOBACILLUS plantarum,*  
*BIFIDOBACTERIUM animalis subsp.*  
*lactis, BIFIDOBACTERIUM breve,*  
*LACTOBACILLUS casei, LACTOBACILLUS*  
*acidophilus, STREPTOCOCCUS thermophilus.*

Come indicato dalle linee guida  
del Ministero della Salute, il numero  
di fermenti lattici contenuti in ogni  
porzione, per essere efficace, deve  
essere almeno pari a 1 miliardo.  
**Una porzione di ChocoFlora® ne  
apporta diversi miliardi.**

**Prebiotici  
INULINA e F.O.S.**

**ideali per favorire lo  
sviluppo e l'efficacia  
dei Fermenti Lattici.**

La combinazione di Inulina e Fos è  
particolarmente utile per coprire sia  
il tratto prossimale che il tratto distale  
del Colon, **per creare l'ambiente più  
idoneo allo sviluppo dei Fermenti  
Lattici.**

6 specie di Fermenti Lattici + Prebiotici =  
efficacia potenziata > difesa quotidiana





# Perché il Cioccolato?

◇ 3 ottimi motivi



**1**

La gradevolezza di Chocoflora aumenta la **COMPLIANCE**, ovvero la **facilità di assumere i fermenti lattici con regolarità, assicurando i migliori benefici**



**2**

Il Burro di cacao avvolge i fermenti lattici, proteggendoli e permettendone **il transito gastrico limitando i danni**



**3**

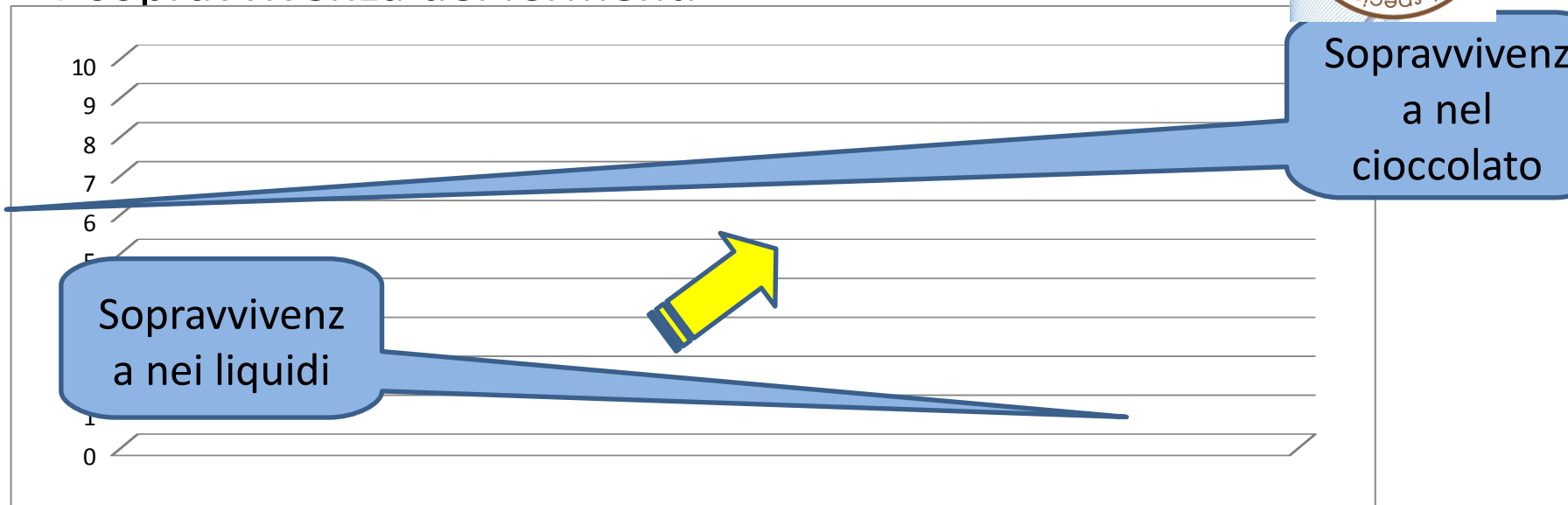
Il Cioccolato aumenta la conservazione del prodotto **senza necessità di conservazione in frigorifero**





# Perché il Cioccolato?

◇ sopravvivenza dei fermenti



Lo studio Possemiers (marzo 2010) dimostra che il numero di fermenti lattici che raggiungono l'intestino è fortemente influenzata dalla matrice di assunzione: mediante liquidi o bevande in genere la sopravvivenza è molto limitata. Nel cioccolato la sopravvivenza viene quasi triplicata.

**SENZA GLUTINE**



**ChocoFlora è certificato senza Glutine (A.I.C. 2012),**  
permettendone l'assunzione ai CELIACI, agli  
intolleranti al glutine (gluten sensitivity) e alle  
persone che non vogliono rischiare di sviluppare  
intolleranze.

La popolazione di Italiani affetta da Celiachia è stimata nell'1%

La percentuale di persone intolleranti è invece un numero stimato tra 5% e 7%.

**Il totale ammonta a più di 4 milioni di persone**

## Porzioni da 5g

La barretta Chocoflora da 15g è suddivisa in 3 porzioni giornaliere ed apporta solo 25 calorie circa



Versione cioccolato al latte  
Versione cioccolato bianco  
Versione cioccolato fondente



Come indicato dalle linee guida del Ministero della Salute, il numero di fermenti lattici, per essere efficace, deve almeno essere pari ad 1 miliardo per porzione.

**CHOCOFLORA FL1 apporta circa 7 miliardi per porzione.**

**Inoltre le 6 specie** colonizzano diverse zone dell'intestino e riequilibrano al meglio il nostro **ecosistema intestinale**



# Chocoflora: la scientificità



**Chocoflora è basato sul supporto scientifico di due studi cardine:**

1. **Possemiers** ◇ **Bacteria and chocolate: a successful combination for probiotic delivery)**

S. Possemiers 1, M. Marzorati 1, W. Verstraete, T. Van de Wiele \*  
Laboratory of Microbial Ecology and Technology (LabMET), Ghent University,  
Coupure Links 653, B-9000 Ghent, Belgium

2. **Zyzelewic** ◇ **Effect of Milk Chocolate Supplementation with Lyophilised *Lactobacillus* Cells on its Attributes**

*Dorota Żyzelewicz 1, Ewa Nebesny 1, Ilona Motyl 2 and Zdzisława Libudzisz 2*  
*1Chair of Starch Processing and Confectionery, Institute of Chemical Food Technology*  
*and 2Institute of Fermentation Technology and Microbiology, Faculty of Biotechnology*  
*and Food Sciences, Technical University of Lodz, Lodz, Poland*

# Chocoflora: la scientificità



**Chocoflora fornisce anche i vantaggi derivanti dal cioccolato, alimento sempre più oggetto di studi (ad oggi più di 105) per le sue caratteristiche salutistiche.**

## **Tra I principali:**

- a. The cardioprotective effect of cocoa/chocolate may be explained by this food's effect on prostacyclins
- b. COCOA AND CHOCOLATE: FOODSTUFF AS DRUG OR DRUG AS FOODSTUFF?
- c. Dark chocolate induces coronary vasodilation, improves coronary vascular function, and decreases platelet adhesion
- d. The regulation of nitric oxide production by the flavanols present in dark chocolate could explain its effects
- e. on both insulin sensitivity and blood pressure
- f. It has been demonstrated that chocolate also has a psychological stress-reducing effect
- g. The neuroprotective actions of dietary flavonoids involve a number of effects within the brain, including a
- h. potential to protect neurons against injury induced by neurotoxins an ability to suppress neuroinflammation, and the potential to promote memory, learning and cognitive function



## Astuccio da 15 porzioni

- **Versione Cioccolato al Latte**
- **Versione Cioccolato Bianco**
- **Versione Cioccolato Fondente**

**Expo da 12 astucci - 6 + 6**

**A scelta tra le versioni disponibili**

ChocoFlora viene venduto in Farmacia, Parafarmacia, Erboristeria e Negozi di Alimentazione Naturale.

**Chocoflora è presente nel prontuario AIC dal 2012**



## TABELLE NUTRIZIONALI

### Latte

VALORI NUTRIZIONALI	100g	5g
Valore Energetico Kcal	507,2	25,36
Valore Energetico KJ	2122,12	106,1
Proteine g	5,3	0,26
Carboidrati totali g	51,9	2,6
Carboidrati assimilabili g	39,6	1,98
Fibre g	13,3	0,67
Grassi g	33,5	1,67
Sodio mg	0,7	0,03

**Ingredienti:** zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, inulina (fibra) 6,7%, FOS Fibrulose F97® (fibra prebiotica) 6,7%, FERMENTI LATTICI vivi (5,3%): *LACTOBACILLUS plantarum*, *BIFIDOBACTERIUM animalis subsp. lactis*, *BIFIDUBACTERIUM breve*, *LACTOBACILLUS acidophilus*, *LACTOBACILLUS casei*, *STREPTOCOCCUS thermophilus*, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. **Cacao Min: 30%**

### Bianco

VALORI NUTRIZIONALI	100g	5g
Valore Energetico Kcal	535,5	26,78
Valore Energetico KJ	2240,5	112,01
Proteine g	4,3	0,21
Carboidrati totali g	48,8	2,44
Carboidrati assimilabili g	36,5	1,82
Fibre g	12,3	0,61
Grassi g	39,2	1,96
Sodio mg	0,7	0,03

**Ingredienti:** zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, inulina (fibra) 6,7%, FOS Fibrulose F97® (fibra prebiotica) 6,7%, FERMENTI LATTICI vivi (5,3%): *LACTOBACILLUS plantarum*, *BIFIDOBACTERIUM animalis subsp. lactis*, *BIFIDUBACTERIUM breve*, *LACTOBACILLUS acidophilus*, *LACTOBACILLUS casei*, *STREPTOCOCCUS thermophilus*, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. **Cacao Min: 35%**

### Fondente

VALORI NUTRIZIONALI	100g	5g
Valore Energetico Kcal	501,3	25,06
Valore Energetico KJ	2097	104,85
Proteine g	3,6	0,18
Carboidrati totali g	45,8	2,29
Carboidrati assimilabili g	33,5	1,67
Fibre g	17,9	0,90
Grassi g	35,7	1,78
Sodio mg	0,1	--

**Ingredienti:** pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, inulina (fibra) 6,7%, FOS Fibrulose F97® (fibra prebiotica) 6,7%, FERMENTI LATTICI vivi (5,3%): *LACTOBACILLUS plantarum*, *BIFIDOBACTERIUM animalis subsp. lactis*, *BIFIDUBACTERIUM breve*, *LACTOBACILLUS acidophilus*, *LACTOBACILLUS casei*, *STREPTOCOCCUS thermophilus*, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. **Cacao Min: 55%**



RG Pharma è una società Italiana con sede a Milano, che studia, realizza e distribuisce prodotti innovativi, naturali e biologici, nei canali farmacia – parafarmacia – erboristeria - negozi e catene di prodotti naturali, sostenendo i prodotti con attività di informazione medica.

**RG Pharma è una società certificata Biologica.**

Dati società:

Sede legale e commerciale:

Via A. Paoli 3 - 20124 Milano

Fax 1782286106

[info@rgpharma.it](mailto:info@rgpharma.it)

CF e PI 07204580968 REA MI-1943543

In vendita presso:

[www.rgpharmaonline.com](http://www.rgpharmaonline.com)

per informazioni aggiuntive:

[customer@rgpharmaonline.com](mailto:customer@rgpharmaonline.com)

o infoline 393 2557243

