

Kefilact lyophilisé



Produit Kéfir* - Confort digestif, intestinal et bien-être

Le kéfir est l'un des premiers laits fermentés créé spontanément et amélioré par le savoir-faire de l'homme. Il reste à la base des laits fermentés (yaourts et autres bifidus). Le kéfir est une boisson mais aussi un aliment sans âge qui traverse les siècles avec ses vertus traditionnelles et bienfaitantes pour la santé.

Découverte

Le kéfir est un aliment traditionnel qui s'est transmis depuis des générations et qui conserve encore toutes ses vertus de santé. Mais le secret de fabrication ne semble avoir été connu en Europe que depuis le XX^{ème} siècle. **Le secret du kéfir vient de la découverte des "grains de kéfir". Ceux-ci constituent une symbiose de levures et de bactéries** et sont la semence indispensable pour la préparation d'un vrai kéfir. Malgré cette découverte le kéfir traditionnel n'est produit qu'au stade familial voire artisanal. En effet, la fabrication de grains est trop faible et leur développement reste encore une énigme.

* produit fermenté par des grains de Kéfir.



INGRÉDIENTS :

Lactose, kéfir de lait, enveloppe : gélatine, anti-agglomérant : stéarate de magnésium.

CONSEILS D'UTILISATION :

Ingérer avec un verre d'eau 1 gélule le soir après le repas les 3 premiers jours. Ensuite 2 gélules le soir pendant 4 à 5 jours. Par la suite 3 à 4 gélules par jour. Ne pas dépasser la dose journalière indiquée. KEFILACT est un complément alimentaire qui ne se substitue pas à un régime alimentaire varié. Tenir hors de portée des jeunes enfants.

PRÉSENTATION :

Pilulier de 60 gélules.

ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE :

Bénéfice physiologique	Apport journalier de 3 à 4 gélules
Kéfir de lait	390 mg à 520 mg

Innovation
par la symbiose des levures et des bactéries
Seul ou associé à la diète protéinée

Innovation

«La méthode "Symbiotic-Mix", mise au point par des chercheurs français, permet de réaliser naturellement la symbiose des levures et des bactéries du grain de kéfir. Aujourd'hui, grâce à la maîtrise des techniques modernes de fermentation et à la méthode "Symbiotic-Mix", il est donc possible de fabriquer de véritables grains de kéfir et ainsi d'assurer au stade industriel la préparation du kéfir traditionnel pour retrouver les vertus du kéfir originel.

LE GRAIN DE KÉFIR EST CONSTITUÉ :

- **De bactéries lactiques**
 - Lactobacillus Kéfir
 - Lactobacillus lactis
 - Et de lactococcus, Leuconostocs, Acétobacter
- **Ainsi que de levures à la fois fermentant le lactose** (kluyveromyces marxianus) **et ne fermentant pas le lactose** (saccharomyces unisporus, saccharomyces cerevisiae)

Le ferment (grain de Kéfir) ainsi que le kéfir obtenu par fermentation du lait écrémé pasteurisé standardisé (<1% matière grasse) par ce ferment, sont définis par la norme 163 de la FIL (Fédération Internationale de la Laiterie) ainsi que par la norme codex stan 243-2003. Chaque étape de la fabrication du kéfir de lait lyophilisé est effectuée selon les bonnes pratiques de fabrication GMP afin de garantir la qualité et la traçabilité du produit.

Les produits kéfirés s'adaptent aux besoins nutritionnels physiologiques ou pathologiques, en fonction de l'âge, du sexe, de l'environnement. Ils activent l'absorption des nutriments, limitent les résidus et contribuent à une meilleure défense de l'organisme.» Dr. S. Rollan.

Références : ROLLAN. S. 1988. Th. Doct. Sciences pharmaceutiques Toulouse, ROLLAN. S. 1991. Journal of Dairy Research, 58 (4), 497-502

Laboratoire AXONE PSP

Parc d'activités Ravennes les Francs
1, Avenue Henri Becquerel • BP 88 - 59588 Bondues cedex
tél : 03 20 69 00 00 • fax : 03 20 01 34 35
e-mail : contact.client@axodiet.com
site Internet : www.axodiet.com