

Kéfir arándanos y brócoli

El super digestivo

prebióticos
postbióticos

Kéfir pasteurizado es un producto lácteo fermentado con levaduras y lactobacillus que posteriormente se le aplica un tratamiento térmico.

Propiedades:

Kéfir Pasteurizado: Fuente de hidratación, restaura la flora intestinal y facilita la digestión.

Postbióticos: Ayudar al sistema inmunológico reforzando defensas y controlar alergias.

. lactobacillus helveticus inactivado.

. lactobacillus paracasei inactivado.

Prebióticos: Fuente de MOS (mananoligosacáridos) y BetaGlucanos.

Brócoli: Detox con vitaminas y minerales para fortalecer huesos y dientes del animal.

Arándano: Fuente de antioxidantes, reducción del colesterol.



UN EXCELENTE
PREBIÓTICO

SIN LACTOSA
SIN LACTOSA

SIN AZÚCARES
AÑADIDOS
0%

* Producto pasteurizado, no requiere refrigeración.