

Información nutrimental y preparación

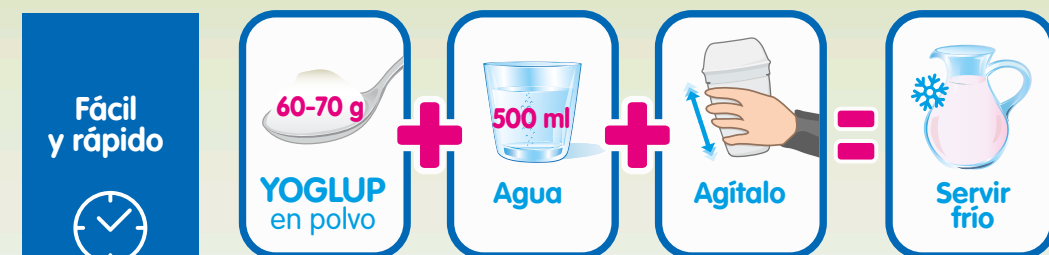
INFORMACIÓN nutrimental

Tamaño de la porción: 15 g			
Composición media	Por 100 g	Porción (15 g polvo + 110 ml agua)	VNR* Porción (15 g polvo + 110 ml agua)
Contenido energético	1.484 kJ (349,5 kcal)	223kJ (52,6 kcal)	
Grasas	1,5 g	0,2 g	
Grasa saturada	1,0 g	0,2 g	
Hidratos de carbono	59,0 g	8,9 g	
Azúcares (Láctosa)	38,0 g	5,7 g	
Hidratos de carbono complejos			
Almidón	18,0 g	2,7 g	
Maltodextrina	3,0 g	0,5 g	
Fibra dietética	0,0 g	0,0 g	
Proteínas	25,0 g	3,8 g	
Sodio	370 mg	56 mg	
Calcio	700 mg	105 mg	12 %
Fósforo	500 mg	75 mg	11 %
Zinc	9,0 mg	1,4 mg	14 %
Selenio	50 µg	8 µg	19,51 %
Vitamina E	12,0 mg	1,8 mg	16 %
Vitamina B5	6,0 mg	0,9 mg	23 %
Vitamina B6	1.400 µg	210 µg	23 %
Vitamina B1	1.000 µg	150 µg	19 %
Vitamina A	700 µg	105 µg	18 %
Vitamina D	5 µg	0,7 µg	12 %
Vitamina B12	2,5 µg	0,4 µg	19,04 %



*VRN: (Valor Nutrimental de Referencia) de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

INSTRUCCIONES DE USO



Verter **4 cucharadas** copeteadas (de **60 a 70 g de polvo** según la viscosidad deseada) en **medio litro de agua**. Agitar en un recipiente hasta completa disolución e hidratación del producto unos minutos antes de consumir y **conservar en frío** una vez preparado.

Deinasvel

Una empresa del grupo

CAPSA FOOD



EMPRESA LÍDER DEL SECTOR LÁCTEO EN ESPAÑA

AMPLIA EXPERIENCIA INTERNACIONAL

Presencia en más de 45 países.

EMPRESA LÁCTEA CON MEJOR REPUTACIÓN

Ranking del estudio Reprtrak Pulse Reputation Institute.

PRIMERA EMPRESA DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN

Con Sello de Excelencia Europea 500+ EFQM.

CERTIFICADO INTERNACIONAL BRC/IFS

PREMIO PLATA EN EL PREMIO IBEROAMERICANO DE LA CALIDAD

En la Categoría "Empresa Privada Grande".

PRIMERA EMPRESA DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN ESPAÑOL

CERTIFICADA GESTIÓN DE I+D+I

Conforme a la Norma UNE 166002.



Fabricado en México por **FARMAQRO S.A. de C.V.**

Calle 2, N°42. Parque Industrial Benito Juárez. Santiago de Querétaro, C.P. 76120 • Querétaro, México.

Licencia Sanitaria N° 22 014 02 0002.

Registrado en FDA (US Food and Drug Administration).

Empresa certificada según la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SSA1-2015, en Buenas Prácticas de Fabricación por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Para **Deinasvel México S.A. de C.V.**

Alejandro Dumas, 42. COL. Polanco Chapultepec, C.P. 11560 • Miguel Hidalgo, Ciudad de México.

info@deinasvel.es

Deinasvel
México

Deinasvel

Yoglup

plus



Un producto de nueva generación especialmente diseñado para su preparación instantánea con un excelente sabor a yogur de frutas, cremosidad y un **37 % de leche**.

MUY NUTRITIVO
Lleno de **energía, vitaminas y minerales.**

Yoglup

plus



Formatos
60, 450 y 825 g

Diferentes variedades con un intenso sabor a yogur de frutas:

- Fresa • Plátano • Durazno (melocotón) •

- ✓ Sin azúcares añadidos.*
- ✓ Bajo contenido en grasa.
- ✓ Con bifidobacterias.
- ✓ Alto contenido en proteínas.
- ✓ Con vitaminas A, B1, B5, B6, B12, D y E. Contiene selenio, zinc, calcio y fósforo.
- ✓ No necesita refrigeración.
- ✓ Hasta un año de vida útil.



*Contiene azúcares naturalmente presentes en la leche.

Características nutricionales de YOGLUP

VITAMINAS

Vitamina A, D, B6, B12 ¹

La **vitamina A** mejora la **inmunidad** en población con ingesta dietética **inadecuada**.



La **vitamina D** se ha relacionado con la regulación del **metabolismo óseo**, la modulación del **sistema inmune**, y la regulación de la proliferación y maduración **celular**.

Las **vitaminas de grupo B**, en concreto la **B6** y la **B12** contribuyen a la formación normal de **glóbulos rojos**, además de contribuir al correcto funcionamiento del **sistema inmunitario**.

Vitamina E, selenio y zinc ¹

La **vitamina E** protege a las células **contra el daño oxidativo**.

El **zinc** es esencial para diversas funciones: **crecimiento** y **desarrollo**, función **inmune** y **sensorial**, protección **antioxidante** y proceso de división celular.

El **selenio** cumple un papel importante en la **respuesta inmune** humoral y celular.



Vitamina B1, Vitamina B5 ¹

La **vitamina B1** cumple un rol indispensable en las **funciones metabólicas del organismo**. Además, contribuye al funcionamiento normal del **corazón**.

La **vitamina B5** participa en los procesos de **obtención de energía** a partir de los alimentos. Favorece el **rendimiento intelectual** normal, y también participa en la **regulación hormonal**.



PROTEÍNAS

Contiene un **alto porcentaje** de proteínas séricas. La proteína del suero de leche presenta **alta digestibilidad** y **valor biológico**.

Proporciona **todos los aminoácidos esenciales** en una cantidad similar a la que tienen en el músculo esquelético. Estos son indispensables para estimular un alto índice de síntesis de proteína dentro del músculo del adulto. Además, estas proteínas son utilizadas para **desarrollar la fuerza** o **aumentar la masa muscular**.²

También se relacionan con otras funciones como **inmunidad**, **antimicrobiana** y **antiinflamatorias**.



BIFIDOBACTERIAS

6 Millones de bifidobacterias en una ración de **YOGLUP**

Las **bifidobacterias** son responsables en parte de la colonización gastrointestinal y la adecuada maduración del **sistema inmune**.

Contribuyen al **equilibrio intestinal** y son habitantes normales de un sistema digestivo sano.

Su prevalencia depende de la edad y principalmente del tipo de alimentación. El **efecto que tiene en la salud humana es debido a sus diferentes funciones**:³

- ▶ **Colabora en la degradación de micronutrientes a nivel intestinal.**
- ▶ **Puede modular el sistema inmunitario.**
- ▶ **Funciona como antagonista de microorganismos patógenos.**



Bibliografía: 1. Reglamento (UE) N° 432/2012 de la comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. 2. Cribb P.J. Monografía de aplicación a la nutrición en los deportes. Las proteínas del suero de leche de los Estados Unidos y la nutrición en los deportes. U.S. Dairy Export Council. 2004. 3. Sanz Y., Collado M.C., Dalmau J. Contribución de la microbiota intestinal y del género «Bifidobacterium» a los mecanismos de defensa del huésped frente a patógenos gastrointestinales. Acta Pediatr. Esp. 2006; 64: 74-78.