

ACTIVIA

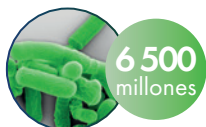
LA ÚNICA LECHE FERMENTADA CON
BIFIDOBACTERIAS EN ESPAÑA QUE HA
COMPROBADO QUE SUS PROBIÓTICOS
LLEGAN VIVOS HASTA LA MICROBIOTA



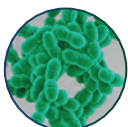
	Información nutricional por 120 g
Valor energético (kJ/kcal)	317/77
Grasas (g)	4,6
de las cuales saturadas (g)	2,8
Hidratos de carbono (g)	4,7
de los cuales azúcares (g)	4,7
Proteínas (g)	4
Sal (g)	0,12
Calcio (mg)	144 (18%*)
Cloruros (mg)	120 (15%*)

*VRN - Valor de Referencia del Nutriente

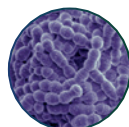
MEZCLA ÚNICA DE CINCO CEPAS DE FERMENTOS VIVOS EN CADA ENVASE



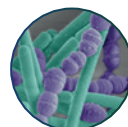
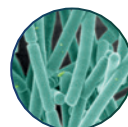
Bifidobacterium lactis
CNCM I-2494



Lactococcus lactis
CNCM I-1631



Streptococcus thermophilus
CNCM I-1630



Lactobacillus bulgaricus
- 2 Strains -
CNCM I-1632 & CNCM I-1519

70000 millones de fermentos naturales

Y, además, el kéfir de Activia, nuestro lácteo con una doble fermentación, gracias a una combinación exclusiva de bacterias y levaduras.

Con la mayor diversidad de fermentos, ya que contiene 16 cepas diferentes, entre ellas los probióticos exclusivos de Activia.



Con probióticos
reconocidos
por expertos
en microbiota

Consulta el apartado de Activia en la Guía de probióticos, publicada por la Sociedad Española de Microbiota, Probióticos y Prebióticos



¿SABÍAS QUE ACTIVIA LLEVA 30 AÑOS GENERANDO EVIDENCIA CIENTÍFICA PROPIA?



En 1985 se identificó, seleccionó y caracterizó la cepa de *B. lactis*



Más de **20 publicaciones científicas** publicadas en revistas de **impacto**, incluyendo un metaanálisis



La **investigación con *B. lactis* CNCM I-2494 continúa**: profundizando en el mecanismo de acción y nuevos productos



Recuerda que, según la OMS, los efectos de los probióticos son cepa-dependientes

Es decir, no todas las bifidobacterias son iguales, ni tienen los mismos beneficios¹

En solo 2 semanas

mejora significativa del **disconfort intestinal**²

Un 69%

más de probabilidad de **mejorar el bienestar gastrointestinal**³

Reducción síntomas

menor sensación de flatulencia y menor cantidad de evacuación de gas anal⁴

Hasta -12,2%

de **reducción del tiempo de tránsito en colon**^{5,6}

-1,52 cm

de mejora del **perímetro abdominal por menor hinchazón**⁶

1. FAO. Probiotics in food. Food Nutr Pap, 85 (2001), pp. 71. 2. Marteau P, et al. Nutrients. 2019 Jan 4;11(1):92. 3. Guyonnet D, et al. Br J Nutr. 2009 Dec;102(11). 4. Le Névé B, et al. Nutrients. 2020 Jan 25;12(2):320. 5. Bouvier M. Bioscience Microflora. 2001; 20(2):43-48. 6. Agrawal A, et al. Alimentary Pharmacology and Therapeutics, 2009; 29(1): 104-114. 7. https://semipyp.es/pdf/pub/consenso_probioticos.pdf

ALIMENTANDO EL CAMBIO

Únete a Alimentando el Cambio, la plataforma de Danone para profesionales y estudiantes de nutrición y ciencias de la salud.

