



Postbiotix-Restore è un integratore alimentare a base di Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220 per l'equilibrio intestinale.

Un'alimentazione varia e salutare è fondamentale per mantenere un microbiota sano. Tuttavia, i ritmi di vita stressanti, i cibi raffinati, le infezioni tendono a ridurre la varietà del microbiota, indebolendolo, ed è quindi necessario integrarlo affinché si mantenga sano ed in equilibrio.

Il Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220 (postbiotico) è il risultato di una fermentazione controllata grazie alla quale l'ingrediente funzionale è pronto per essere utilizzato direttamente dal nostro organismo. Il processo di fermentazione, che avviene al di fuori del nostro tratto gastro-intestinale, permette di eliminare tutte le variabilità individuali che dipendono dal microbiota, dalla dieta e dalle condizioni psico-fisiche del singolo individuo, offrendo un ingrediente alimentare (postbiotico) che ha attività funzionale, che contribuisce a contrastare i processi infiammatori e che regola il benessere intestinale, aiutando a ripristinare e mantenere un microbiota sano.

Il Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220 (postbiotico) è facilmente assorbibile dal nostro intestino, efficace e adatto a chi ha intolleranze alimentari.

Posologia e modalità d'uso: assumere da 1 a 2 bustine al giorno in base alle proprie necessità. Versare il contenuto della bustina in un bicchiere, aggiungere 150 ml di acqua, mescolare fino al completo scioglimento della polvere ed assumere subito, preferibilmente lontano dai pasti.

Ingredienti: maltodestrine, Fermentato di FOS da *Lactobacillus paracasei* CNCM I-5220, aroma, correttore di acidità: acido citrico; edulcorante: sucralosio; agente antiagglomerante: biossido di silicio.

Avvertenze: non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni di età. Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di un sano stile di vita.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce, dall'umidità e da fonti dirette di calore. La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato in confezione integra.

I nostri Postbiotici PBTech®

Cosa sono: I Postbiotici sono delle miscele di metaboliti microbici⁽¹⁾⁽⁴⁾ che otteniamo attraverso un processo di fermentazione controllato in tutte le fasi. Tale processo non si basa sulla fermentazione del cibo, ma sulla fermentazione di FOS (frutto-oligosaccaridi, ossia fibre prebiotiche) da parte di ceppi batterici selezionati. Le fibre già fermentate con processo di produzione PBTech® da parte di ceppi batterici selezionati forniscono i benefici delle fibre evitando lo sviluppo di gas e la tensione addominale.

Come funzionano: I Postbiotici sono in grado di ridurre i processi infiammatori⁽²⁾, di ristabilire l'omeostasi immunitaria, di potenziare le proprietà di barriera delle mucose⁽³⁾ e di proteggere dalle infezioni. Sono inoltre in grado di controllare il transito intestinale e riequilibrare il nostro microbiota⁽⁴⁾, ossia l'insieme di tutti i microrganismi che compongono la nostra flora batterica intestinale.

Perché sono particolari: grazie all'esclusivo processo di produzione PBTech® otteniamo dei Postbiotici completamente privi di batteri (sia vivi che morti) rendendo i prodotti estremamente stabili e sicuri e quindi adatti a tutti, dai neonati agli anziani.

- (1) "Postbiotics - when simplification fails to clarify" - José Eleazar Aguilar-Toalá ¹, Stefania Arioli ², Pradip Behare ³, Clara Belzer ⁴, Roberto Berni Canani ⁵, Jean-Marc Chatel ⁶, Enza D'Auria ⁷, Mônica Queiroz de Freitas ⁸, Eran Elinav ^{9,10}, Erick Almeida Esmerino ⁸, Hugo S García ¹¹, Adriano Gomes da Cruz ¹², Aarón F González-Córdova ¹³, Simone Guglielmetti ¹⁴, Jonas de Toledo Guimaraes ⁸, Adrián Hernández-Mendoza ¹³, Philippe Langella ⁶, Andrea M Liceaga ¹⁵, Marciane Magnani ¹⁶, Rebeca Martin ⁶, Mohammad Tamrin Mohamad Lal ¹⁷, Diego Mora ², Mehran Moradi ¹⁸, Lorenzo Morelli ¹⁹, Fabio Mosca ^{20,21}, Filomena Nazzaro ²², Tatiana Colombo Pimentel ²³, Chao Ran ²⁴, Chaminda Senaka Ranadheera ²⁵, Maria Rescigno ^{26,27}, Azucena Salas ²⁸, Anderson S Sant'Ana ²⁹, Katia Sivieri ³⁰, Harry Sokol ^{6,31,32}, Valentina Taverniti ³³, Belinda Vallejo-Cordoba ¹³, Jaroslav Zelenka ³⁴, Zhigang Zhou ³⁵; Nat Rev Gastroenterol Hepatol, 2021 November
- (2) "Lactobacillus paracasei CBA L74 metabolic products and fermented milk for infant formula have anti-inflammatory activity on dendritic cells in vitro and protective effects against colitis and an enteric pathogen in vivo" - Elena Zagato ¹, Erika Miletì ¹, Lucia Massimiliano ¹, Francesca Fasano ², Andrea Budelli ², Giuseppe Penna ¹, Maria Rescigno ¹; PLOS ¹, 2014 February.
- (3) "Probiotic and postbiotic activity in health and disease: comparison on a novel polarised ex-vivo organ culture model" - Katerina Tsilingiri ¹, Theolis Barbosa, Giuseppe Penna, Flavio Caprioli, Angelica Sonzogni, Giuseppe Viale, Maria Rescigno; Gut, 2012 July.
- (4) "Postbiotics: what else?" - K Tsilingiri ¹, M Rescigno; Benef Microb., 2012 March.

POSTBIOTICA®

Postbiotica S.r.l., Piazza Pio XI 1- 20123 Milano

www.postbiotica.com