

SEDE AMMINISTRATIVA:

via dell'Artigianato, 77/81
24055 Cologno al Serio (BG)
tel: 035 4183311 – fax 035
4183398

SEDE PRODUTTIVA:

via dell'Industria, 37/39
26020 Cappella Cantone (CR)
tel: 0374 030195

e-mail: info@mazzoleni.com
web: www.mazzoleni.com

Agg. ST 20/10/2026

Queste informazioni sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili, fornite dal produttore alla Mazzoleni SPA, e, a nostra conoscenza, sono accurate e complete. Tuttavia quanto specificato non può essere considerato come un diritto o una garanzia.

These informations are based on the actual available acknowledgements, supplied from producer to Mazzoleni SPA, and, as far as we know, are accurate and complete. However all the informations showed can not be assumed as a guarantee.

NOTE TECNICHE:

La GLUCOSAMINA SOLFATO è una molecola ottenuta dalla chitina estratta dai gusci di crostacei come gamberi, granchi o aragoste, costituita da una combinazione di glucosio e dell'amminoacido glutammina. Lo scopo principale della GLUCOSAMINA SOLFATO è di mantenere l'integrità della componente cartilaginea delle articolazioni: in seguito a carenze metaboliche o come risultato del processo di invecchiamento, il corpo non è più in grado di produrre abbastanza glucosamina, ciò provoca la degenerazione del tessuto cartilagineo e lo sviluppo di osteoartrite.

ASPETTO:

Polvere
Bianco

COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Potassio _____ 13 %

INDICAZIONI D'USO:

Miscelare negli alimenti componenti la dieta giornaliera secondo le istruzioni del tecnico nutrizionista.

CONFEZIONE:

SACCO 25 KG