INULINA OB

Inulina di cicoria

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 03/12/2024

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 aknowledgements, 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:

L'INULINA OB è un polimero si ottiene dalla polimerizzazione del β-D-fruttosio.
Utilizzato come prebiotico, è in grado di giungere inalterato nell'intestino determinando:
-regolarizzazione della massa fecale e del transito intestinale
-acidificazione del contenuto intestinale ed aumentata produzione di acidi volatili a catena corta
-aumento dell'escrezione azotata
-diminuzione del colesterolo nel sangue ed aumento del rapporto HDL/LDL
-abbassamento della concentrazione di ammoniaca
-azione trofica sulla mucosa intestinale
-aumenta assorbimento intestinale di Ca e Mg.
-azione immunostimolante

ASPETTO:

Polvere
Marrone chiaro - Ocra

COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Umidità	max 5 %
Titolo di Inulina	75,0 %

INDICAZIONI D'USO:

Suinetti	1,0-1,5 %
Scrofe	0,5-1,0 %
Pet food	0,4-0,8 %

CONFEZIONE:

SACCO 25 KG

Azienda con sistema di gestione per la qualità ISO 9001:2008 · certificato CSQA n. 1660
FAMI-QS - CERT. FAM-0763