



Angela's Pharma S.r.l.

Via Q. Colombani 5 42015 Correggio (RE)

T. e F. +39 0522 649709

info@angelaspharma.it www.angelaspharma.com



Angelzsym®

liberi di mangiare

Materiale ad esclusivo uso interno



liberi di mangiare

ANGELZYM® È UN PRODOTTO NATURALE A BASE DI MALTODESTRINE FERMENTATE ED ESTRATTI VEGETALI DI MELISSA, CARVI, FINOCCHIO, ANICE E CAMOMILLA. È INDICATO PER RIDURRE EFFICACEMENTE I SINTOMI CAUSATI DA INSUFFICIENZA DIGESTIVA. CON EDULCORANTE.

Le Maltodestrine Fermentate sono la risposta ideale a tutti i problemi legati alla digestione (gonfiore, dolore addominale) e migliorano l'utilizzo di qualsiasi supplemento vitaminico/minerale o nutrizionale. Sono utili nella prevenzione della *Leaky Gut Syndrome* la quale può essere alla base di reazioni immunitarie nei confronti degli alimenti o autoimmunitarie.

PROPRIETÀ DELLE MALTODESTRINE FERMENTATE:

sono una speciale miscela di enzimi digestivi ottenuti per fermentazione delle maltodestrine da parte del fungo *Aspergillus Niger* che viene in seguito completamente allontanato per evitare problemi di reazione allergica in soggetti predisposti.

Gli enzimi alimentari presenti in questa miscela sono **proteasi, lipasi, amilasi, glicamilasi, lattasi, cellulasi, pectinasi**. Assunti prima del pasto sono in grado di predigerire i nutrienti e di collaborare con gli enzimi pancreatici al fine di ottenere una digestione migliore.

La caratteristica fondamentale degli enzimi da maltodestrine è di scomporre efficacemente proteine, carboidrati, grassi e fibre. Questa speciale miscela di enzimi digestivi consente di scomporre anche zuccheri e latticini.

PROPRIETÀ DEGLI ESTRATTI VEGETALI:

Melissa, Carvi, Finocchio, Anice agiscono in modo naturale coadiuvando la funzione digestiva, la regolare motilità gastrointestinale e l'eliminazione di gas. La Camomilla svolge una azione emolliente e lenitiva per il sistema digerente.



30 compresse masticabili da 800 mg

Informazioni nutrizionali

Ingredienti	per 1 c	per dose giornaliera pari a 2 compresse
MALTODESTRINE FERMENTATE di cui: Amilasi 6.000 DHU; Proteasi 12.000 HUT; Glucosamilasi 8AGU; Lipasi 450 FCC FIP; Cellulasi 1.200 CU; Lattasi 2000 ALU; Pectinasi 7-endo-PGU	100 mg	200 mg
MELISSA FOGLIE e.s.	40 mg	80 mg
CARVI FRUTTI e.s.	40 mg	80 mg
CAMOMILLA CAPOLINI FIORITI e.s.	40 mg	80 mg
ANICE FRUTTI e.s.	40 mg	80 mg
FINOCCHIO FRUTTI e.s.	40 mg	80 mg

Indicazioni

Gli enzimi e gli estratti vegetali contenuti in **Angelzym®** consentono di mantenere una normale fisiologia dei processi digestivi, in particolare modo nel passaggio ad una dieta ricca di fibre come quella vegetariana o vegani nella quale il rapido incremento di fibre (da verdure e legumi) può causare gonfiore, meteorismo e flatulenza.

Modalità d'uso

Assumere un compressa prima di ogni pasto principale, da masticare.

Avvertenze

Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni. Non superare la dose giornaliera consigliata.

Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata, equilibrata e di un sano stile di vita. Un consumo eccessivo può indurre effetti lassativi. Non assumere in caso di ipersensibilità ad uno o più componenti.

Confezione

30 compresse masticabili da 800 mg

SENZA GLUTINE



BIBLIOGRAFIA

Perrier C. Gut permeability and food allergies. Clin Exp Allergy. 2011 Jan;41(1):20-8
Howell Edward, Food Enzymes, Lotus Press, 1994
Anthony J. Chicoke, Enzymes and Enzyme Therapy, Keats Publishing, New Canaan, CT, 1994
Vojdani A. The onset of enhanced intestinal permeability and food sensitivity triggered by medication used in dental procedures: a case report. Case Rep Gastrointest Med. 2012;2012:265052
Campbell A. Autoimmunity and the Gut. Autoimmune Dis. 2014; 2014: 152428
Vojdani A. A Potential Link between Environmental Triggers and Autoimmunity. Autoimmune Dis. 2014;2014:437231
Brown K. Diet-Induced Dysbiosis of the Intestinal Microbiota and the Effects on Immunity and Disease. Nutrients. 2012 Aug; 4(8):1095-1119
Vojdani A. Molecular mimicry as a mechanism for food immune reactivities and autoimmunity. Altern Ther Health Med. 2015;21
Holford Patrick, Improve Your Digestion, Piatkus, London, UK, 1999
Rao R.K. Protection and Restitution of Gut Barrier by Probiotics: Nutritional and Clinical Implications. Curr Nutr Food Sci. 2013 May 1; 9(2): 99-107
Arrieta MC. Alterations in intestinal permeability. Gut. 2006 Oct; 55(10): 1512-1520