



Developers of
"On Guard" Drinkable Yogurt.

"ON GUARD DRINKABLE YOGURT"

Passes Glycemic Research Institute Criteria • License number 1912 • License renewed July 2014

El 9 de Julio de 2004, el Instituto de Investigación de Glucemia sin fines de lucro de Washington D.C anunció que el "Yogur Bebible On Guard" de Alimentos LBL (del inglés: LBL Fóods) ha sido debidamente presentado y aprobado siendo considerado IDEAL PARA MANTENER LA GLUCEMIA BAJA, APTO PARA PERSONAS DIABÉTICAS.

Cuando se pidió la opinión de los funcionarios del Instituto de Investigación, los mismos afirmaron: "este producto ha sido meticulosamente formulado y producido. Es uno de los productos lácteos más refinados que hemos visto en veinte años de investigación."

Ud. puede encontrar información sobre los Sellos de Aprobación del Instituto de Investigación de Glucemia en www.glycemic.com y sobre el Yogur bebible de Alimentos LBL en el sitio web www.FriendlyB.com o comunicándose con Alimentos LBL.

A menudo creemos que todas las bacterias son nocivas, no es así. Las bacterias buenas (denominadas probióticas) son las responsables de su bienestar. Son inofensivas (del inglés friendly) de ahí proviene el nombre del sitio web. ¿Sabía usted que cada uno de nosotros posee entre 2 y 3 libras de más de 400 clases de bacterias? Tal como se ha establecido previamente, no son todas buenas, pero tampoco son todas malas. El yogur bebible "On Guard" de LBL y todos los productos que

posean la etiqueta "On Guard" reúnen estas trabajadoras incansables y brindan las condiciones ideales para garantizar su total supervivencia.

Recuerde que los antibióticos (palabra que significa contra la vida) matan todos los organismos indiscriminadamente. Los contaminantes ambientales, las enfermedades, las infecciones, el estrés, y el envejecimiento, todos representan un grave golpe al equilibrio de nuestra flora intestinal. Nuestro ejército FriendlyB* está constituido por Bifidobacterium, S.thermophilus, L.acidophilus, and L.bulgaricus y constituye una fuerza increíble a favor de la buena salud.

Asocie esto con la mejor fuente nutriente natural de leche bovina sobre el planeta y nuestra consideración por las cuestiones de la diabetes y usted puede comenzar a valorar nuestros esfuerzos de años de investigación y saber de qué manera eso nos permite brindaries este gran producto.

¿Cuál es el problema?

El problema más grande es que el público desconoce la existencia del problema. Nos referimos a las enfermedades producidas por el consumo de alimentos contaminados desde los restaurantes más finos del país hasta las cafeterías con peores condiciones sanitarias en los callejones de los Estados Unidos.

El Centro para el Control de Enfermedades CDC (del inglés: Center for Disease Control CDC) estima que las enfermedades producidas por los alimentos, de cualquier fuente, son la causa de que 76 millones de norteamericanos se enfermen por año, de los cuales

Our Dairy Farmers are Animal Friendly
Somos Animales Amistosos



"We know where our cows slept last night"

"Sabemos donde nuestras vacas durmieron ayer por la noche"

fabricado por www.friendlyb.com

Nuestro yogur es producido a partir de granja fresca, sólidos altos, leche nutritiva total. Con cualquier yogur, es bueno recordar que cuanto más larga sea la lista de ingredientes añadidos, más lejos estará del país. Compruebe el nuestro; Leche pasteurizada baja en grasa (2%), sabores naturales, pectina de inulina (fibra), stevia y cultivos activos (organismos amigables).

No usamos leche en polvo (extranjera o doméstica) ya que nuestra leche de calidad no necesita muletas ni soporte y sabemos donde dormían nuestras vacas anoche.

300.000 personas deben acudir al hospital y 5000 mueren.

Los diferentes departamentos reguladores de la salud de todo el territorio realizan un trabajo elogiado para identificar las violaciones al código de salud. En un informe reciente, el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York encontró problemas serios en uno de cada tres establecimientos alimenticios inspeccionados.

Debido a que muchos trabajos en los establecimientos alimenticios son mal remunerados, existe un alto nivel de rotación en estas posiciones, lo que permite que cada vez más personal sin capacitación adecuada esté a cargo de la preparación del alimento que se sirve a los clientes.

“ON GUARD” puede ayudar a protegerlo.

Si va a llover, usted puede llevar accesorios para lluvia. No puede evitar que llueva pero puede evitar mojarse. Del mismo modo, puede tomar medidas para protegerse contra la ingestión de organismos nocivos al tener un ejército de “buenos muchachos” preparado para recibirlos.

Esta es una de las misiones del nuevo yogur “ON GUARD” de Alimentos LBL. Contiene un ejército de bacterias beneficiosas junto con su propio suministro de alimento (llamado prebiótico) que antecede a los intrusos nocivos vestidos en su camuflaje de alimento. Este ejército toma el control, matando de esta manera muchas de las bacterias nocivas antes de que puedan causarle daño. Igual que con las gotas de lluvia, realmente puede estar preparado para combatir si aparecen en su camino.

Leche nutriente total

Usamos esta fuente de suministro (leche entera) porque ofrece más proteínas, calcio y vitaminas liposolubles que la mayoría de las leches utilizadas en la producción de yogur. También contiene Ácido Linoleico Conjugado (CLA), un ácido graso de ocurrencia natural saludable para el corazón que no contiene metales pesados presentes en otros aceites beneficiosos. No se puede negar el hecho de que a lo largo del año, las enfermedades cardíacas han aumentado a medida que el contenido de CLA en las dietas ha disminuido.

¿Coincidencia? Creemos que no. Hechos: La grasa y el calcio ayudan a reducir el peso. Los nutrientes totales controlan el apetito, de este modo transforman las grasas en energía. El índice de glucemia muestra cómo los alimentos afectan el aumento en el nivel de azúcar en sangre; cuanto más alto es el número, mayor es el aumento. Los números bajos de glucemia permiten que uno consuma más calorías sin aumentar de peso. Ellos aumentan el índice metabólico.

Nuestra leche proviene de manadas que producen un producto de la mejor calidad posible. Todos los otros aspectos sobre la calidad de la leche son mantenidos bajo las prácticas más estrictas de la administración de lácteos.

Cultivos probióticos

Estos son los organismos inofensivos y beneficiosos (bacterias) que poseen una misión. Son los guardianes del tracto gastrointestinal. Ellos inhiben el crecimiento de los malos muchachos, ayudan a disminuir el colesterol, estimulan el sistema inmunológico, e inhiben el crecimiento de tumores carcinogénicos, especialmente en la región del colon. Nuestro yogur “ON GUARD” contiene cuatro

cotonías diferentes, cada una con una misión, función y objetivo específico.

Prebiótico (Alimento para nuestros trabajadores probióticos)

Uno tiene que parar en el restaurante o llevar un almuerzo si él / ella está lejos de la casa a la hora de la comida. Lo mismo ocurre con nuestros organismos itinerantes. Este alimento promueve la microflora intestinal benéfica, mejora la absorción de calcio, magnesio y ayuda en la digestión y el mantenimiento de la salud intestinal aumentando el número de buenos organismos. Un cultivo prebiótico que lleva un cubo de almuerzo prebiótico se llama un producto de Synbiotic. Eso es lo que es el yogur de LBL. Se ha demostrado que los yogures simbióticos pueden aumentar la absorción de calcio. Utilizamos inulina y pectina como nuestro prebiótico que suministra 3 gramos de fibra por porción de 8 onzas. En general, se recomienda que 25 gramos de fibra se consumen cada día.

Las fuentes incluyen verduras, nueces, granos enteros y frutas. El cáncer de colon y el cáncer de recto están en aumento para adultos jóvenes. Muchos sienten que está relacionado con la dieta y citan la necesidad de consumir más fibra, así como más ejercicio y menos consumo de azúcar como medidas preventivas.

Azúcar

Un informe reciente encontró que muchos yogures obtienen más del 40 del total de sus calorías del azúcar. El Dr. Atkins llegó a la conclusión de que demasiados carbohidratos (el azúcar es un carbohidrato) eran la causa de la obesidad y la salud deficiente en los Estados Unidos, y nosotros estamos de acuerdo.

Por lo tanto, nuestro yogur no contiene agregados de azúcar sino que utiliza “stevia”, un edulcorante aprobado recientemente por la FDA (Food and Drug Administration: Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU.) que no agrega calorías al yogur, transformándolo en una bebida saborizada con bajo nivel de carbohidratos. Nuestra fórmula de nutrientes totales contiene menor cantidad de calorías por porción que la mayoría de los yogures y las calorías existentes tienen valor nutricional.

Resumen

Muchas enfermedades causadas por los alimentos pueden ser prevenidas y se pueden mejorar las condiciones de salud deficiente si se fortifica el tracto intestinal con un yogur simbiótico por día. Tal como ha leído anteriormente. Alimentos LBL, “ON GUARD” ha llevado su yogur bebible a un nivel más alto transformándolo en el alimento supremo para la salud. No permita que no haya uno en su hogar. Lo hicimos para usted.

LBL FOODS

attn: Ed Crotty

PO Box 218,

Columbus, NJ 08022 USA

Phone/Fax: (609) 265-0967

e-mail: edwin.crotty@verizon.net

web: www.friendlyb.com