

plexus.

Collagen Bone Broth

Alimenta tu cuerpo con una nutrición pura.

Apoyar tu salud con alimentos deliciosos y ricos en nutrientes no debería ser difícil. Collagen Bone Broth ofrece un sabroso gusto a carne y proteína de colágeno para ayudar a satisfacer tu apetito y apoyar tu compromiso con la alimentación pura.



No permitas que la alimentación moderna haga que olvides tus metas.

Hoy en día, muchos alimentos carecen de nutrientes, pero están repletos de azúcares, conservantes y calorías innecesarios, lo que puede alterar tu sistema y retrasar tu progreso. Tener una alimentación más equilibrada puede ayudarte a obtener la nutrición adecuada que necesitas para alcanzar tus metas de bienestar. Mereces opciones puras que no contengan ingredientes cuestionables, para que puedas sentirte seguro de que tu cuerpo tiene la nutrición que necesita.

Elige alimentos ricos en nutrientes que fortalezcan.

Collagen Bone Broth te da un descanso puro de los hábitos no tan saludables de la alimentación moderna. Este caldo rico en colágeno es una parte poderosa de Plexus Reset™ — un ayuno con apoyo que ayuda a restaurar el equilibrio a tu cuerpo con un reinicio metabólico y crea las condiciones para obtener resultados óptimos a lo largo de tu jornada de bienestar.

Cuidado considerable desde adentro hacia afuera

¿Qué sucedería si encontrar una nutrición pura que alimente tu cuerpo sin una indulgencia excesiva de calorías fuera sencillo y delicioso? Cada porción de Collagen Bone Broth ofrece el equivalente a 20 gramos de colágeno bovino de origen natural para ayudar a apoyar tus metas de bienestar desde adentro hacia afuera con practicidad y un sabor delicioso.

Disfruta de estos excelentes beneficios y más:

- **Alimentado por proteína de colágeno** — Ayuda a alimentar tu cuerpo con una opción rica en colágeno durante tu Plexus Reset.
- **Pilares esenciales** — Ofrece a tu cuerpo apoyo con aminoácidos importantes.
- **Apoyo interno y externo** — Ayuda a apoyar una piel y tejidos blandos saludables con una mayor ingesta dietética de colágeno.

¿Lo sabías?

- El caldo puede ayudarte a sentirte satisfecho a pesar de su contenido calórico mínimo.
- El caldo de hueso proporciona aminoácidos que tu cuerpo puede usar para formar colágeno nuevo en tu cuerpo.
- El colágeno es la proteína estructural principal de los diferentes tejidos conectivos del cuerpo y se encuentra principalmente en los tejidos fibrosos, como los tendones y los ligamentos, el cartílago, los huesos, los vasos sanguíneos, el intestino y la piel.
- El aumento de la ingesta dietética de colágeno apoya una piel y tejidos blandos saludables para ayudar a mantener su fuerza y elasticidad.

Beneficios y características principales de Collagen Bone Broth

- Equivalente a 20 gramos de colágeno bovino de origen natural y mínimamente procesado por porción
- Sabroso gusto a carne
- Sin azúcares agregados, gluten ni OGM
- Sin colorantes, saborizantes, endulzantes ni conservantes artificiales



¿Quiénes deberían usar Plexus® Collagen Bone Broth?

Este delicioso caldo repleto de colágeno es perfecto para quienes quieran opciones puras que ayuden a mejorar la nutrición para obtener un apoyo óptimo del bienestar.

Así funciona:

Compra Plexus Reset™

Compra tu Reset y elige tu fecha de inicio del sistema.

Prepara para tu rutina

Disfruta de Collagen Bone Broth para el almuerzo durante tu Reset para ayudar a alimentarte a lo largo del día.

Reinicia la función natural de tu sistema

¡Termina tu Reset y crea las condiciones para obtener mejores resultados en tu jornada de Salud y Felicidad con Plexus!

¿Qué tipo de colágeno contiene Bone Broth?

El tipo de colágeno utilizado es colágeno bovino.

Preguntas frecuentes

¿En qué se diferencia el colágeno de la gelatina?

El colágeno es una proteína que se encuentra en los animales y los humanos. La gelatina es colágeno desnaturalizado que generalmente se extrae de los huesos y las pieles de las vacas, cerdos o pescados. Es una forma de colágeno que usamos en la comida. El colágeno de Collagen Bone Broth es un producto de colágeno de una calidad muy superior. No es el mismo tipo de colágeno que obtendrías en un sobre de gelatina. Los péptidos de colágeno no tienen la funcionalidad de gelificación de la gelatina y son solubles en agua fría. Son altamente digeribles y biodisponibles, y se usan en los suplementos dietéticos y alimentos funcionales debido a sus beneficios comprobados para la salud.

¿Cuándo debes tomar Collagen Bone Broth?

Se debe disfrutar Collagen Bone Broth a la hora de almuerzo como se indica en la rutina diaria de Reset.

¿Qué especias contiene Collagen Bone Broth?

Cebolla en polvo, ajo en polvo y romero son las deliciosas especias que se encuentran en Collagen Bone Broth.

¿Las especias adicionales se pueden agregar a Collagen Bone Broth?

¡Sí! ¡Siempre puedes añadir más pimienta de cayena y pimienta negra molida, y también puedes añadir condimento italiano, hojuelas de pimiento rojo, cúrcuma o el condimento que prefieras!

¿Collagen Bone Broth es vegetariano?

No, Collagen Bone Broth no es vegetariano debido a la fuente de colágeno.

¿Collagen Bone Broth contiene algún alérgeno alimentario común?

Collagen Bone Broth no contiene alérgenos conocidos.

¿Collagen Bone Broth contiene gluten y OGM?

No. Collagen Bone Broth no contiene gluten ni OGM.

¿Es seguro consumir Collagen Bone Broth durante el embarazo o la lactancia?

Al formar parte de Plexus Reset, debido a su naturaleza restrictiva de calorías, no se recomienda usar este producto durante el embarazo o la lactancia.



Glosario de ingredientes

Collagen Bone Broth

Información nutricional

3 porciones por envase

Tamaño de la porción **1 sobre (24 g)**

Cantidad por porción

Calorías **80**

% de Valor Diario*

Grasas totales 0g **0%**
Sodio 330mg **14%**
Carbohidratos totales 1g **0%**

 Fibra dietética 0g **0%**

Azúcares totales 0g

 Incluye 0g de azúcares agregados **0%**
Proteína 20g

No es una fuente significativa de grasas saturadas, grasas trans, colesterol, vitamina D, calcio, hierro ni potasio.

*El % de Valor Diario (VD) te dice cuánto un nutriente en una porción de comida contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías por día se usan como recomendación nutricional general.

Ingredientes: Caldo de hueso de carne en polvo, saborizantes naturales, zanahoria en polvo, cebolla en polvo, ajo en polvo, sal y romero en polvo.

Collagen Bone Broth

Caldo de hueso de carne en polvo: El largo proceso de cocción del caldo de hueso permite que las pequeñas cantidades de nutrientes de los huesos, así como el colágeno se filtren en el agua. El caldo de hueso proporciona aminoácidos que tu cuerpo puede usar para formar colágeno nuevo en tu cuerpo.

Saborizantes naturales: Los saborizantes naturales son compuestos de origen natural que contribuyen a los perfiles únicos de sabor que se encuentran en los alimentos. Estos varios sabores son tomados de los aceites esenciales, las resinas, las esencias o los extractos.

Zanahoria en polvo: Este sabor suave, dulce y ligeramente picante complementa la naturaleza sabrosa del caldo y combina perfectamente con las otras especias.

Cebolla en polvo: Al evocar un sabor similar a las cebollas frescas, esta especia es una base esencial para platos sabrosos que integra el perfil de especia en una comida agradable y apetitosa.

Ajo en polvo: El ajo en polvo deriva de los dientes de ajo que se han deshidratado y molido en partículas finas, proporcionando un sabor dulce y sabroso dentro del perfil de especias de la sopa.

Romero en polvo: Originario de las zonas rocosas, el romero es la más aromática e intensa de todas las hierbas. Un integrante de la familia de las mentas, esta hierba es utilizada como saborizante en una variedad de platos como cazuelas, ensaladas, estofados y sopas.

