

plexus

Collagen Soup

Ingredientes sencillos. Nutrición cuidadosamente elaborada.

Los alimentos ricos en nutrientes que tienen un gran sabor y apoyan tus metas de bienestar nunca deberían ser difíciles de encontrar. Collagen Soup ofrece un sabroso sabor a tomate y hierbas y es rico en proteína de colágeno para ayudar a satisfacer tu apetito sin romper tu compromiso con la alimentación pura.



Mereces algo mejor que los conservantes.

Mientras que los alimentos que están disponibles para la venta pueden añadir practicidad a tu rutina diaria, la mayoría son altamente refinados y están repletos de azúcares y calorías vacías que no hacen nada para apoyar tu estilo de vida saludable y hacen que te sientas insatisfecho. Disfrutar de una alimentación equilibrada rica en una nutrición pura puede ayudar a asegurar que estás en el camino correcto hacia alcanzar una mayor salud. Necesitas opciones deliciosas pero sencillas que satisfagan tu apetito y ofrezcan la nutrición que tu cuerpo merece.

Ayuda a eliminar los obstáculos.

Collagen Soup ayuda a alimentar tu cuerpo con proteína de colágeno magra y te aleja de las elecciones poco saludables de la alimentación moderna sin azúcares agregados ni conservantes para asegurar que tu cuerpo obtenga los mejores ingredientes para ofrecer resultados. Esta deliciosa sopa es una parte poderosa de Plexus Reset™ — un sistema de 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.

Las bajas calorías conocen la alta calidad.

Imagina una vida con más opciones de comida que te satisfagan sin un exceso de calorías. Collagen Soup ofrece 20 gramos de colágeno bovino hidrolizado y de fácil absorción por porción para ofrecer el apoyo nutricional que tu cuerpo necesita para florecer, mientras hace que cada caloría cuente.

Disfruta de estos excelentes beneficios y más:

- **Haz una pausa para consumir proteína de colágeno**— Ayuda a apoyar una piel y tejidos blandos saludables con una mayor ingesta dietética de colágeno.
- **Cuídate con colágeno** — Ayuda a apoyar una piel y tejidos blandos saludables con una mayor ingesta dietética de colágeno.
- **Siéntete satisfecho con sabor** — Satisface tu apetito con una combinación sabrosa de hierbas dentro de una comida clásica.

¿Lo sabías?

- El colágeno hidrolizado es fácil de digerir, absorber y distribuir en el cuerpo debido a su bajo peso molecular.
- Al digerirse, el colágeno hidrolizado alcanza el intestino delgado donde es absorbido en forma de pequeños péptidos de colágeno y aminoácidos libres que tu cuerpo puede usar para ayudar a formar colágeno nuevo.
- 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.

Beneficios y características principales de Collagen Soup

- Contiene 20 gramos de colágeno bovino hidrolizado por porción
- Ofrece un sabroso sabor que puede condimentarse a gusto
- Sin azúcares agregados, gluten ni OGM
- Sin colorantes, saborizantes, endulzantes ni conservantes artificiales

¿Quiénes deberían usar Plexus® Collagen Soup?

Esta sopa repleta de colágeno es una excelente elección para quienes busquen alimentos repletos de nutrientes que ayuden a limitar los obstáculos y apoyar su dedicación al bienestar.

Así funciona:

Compra Plexus Reset™

Compra Reset y elige tu fecha de inicio del sistema.

Saborea tu elección

Disfruta de la calidez y la nutrición sabrosa de Collagen Soup para la cena durante tu Reset.

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!



Preguntas frecuentes

¿Qué tipo de colágeno contiene la sopa?

El tipo de colágeno utilizado es colágeno bovino.

¿El colágeno utilizado en Plexus Collagen Soup es de fácil absorción?

Sí, el tipo de colágeno utilizado es hidrolizado, lo que significa que tiene un peso molecular bajo, lo que hace que sea fácilmente digerido, absorbido y distribuido por todo el cuerpo.

¿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 Soup es un producto de colágeno de una calidad muy superior. No es el mismo tipo de colágeno que obtendrías en un sobre de gelatina. Ambos son proteínas formadas por aminoácidos, pero las cadenas de aminoácidos de péptidos de colágeno han sido cortadas en partes más pequeñas mediante un proceso específico de hidrólisis. 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 Soup?

Se debe disfrutar Collagen Soup a la hora de la cena como se indica en la rutina diaria de Reset.

¿Qué especias contiene Collagen Soup?

La deliciosa combinación de especias está formada por tomillo, cayena y pimienta negra, así como ajo en polvo.

¿Se pueden agregar especias adicionales a Collagen Soup?

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

¿Collagen Soup es vegetariano?

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

¿Collagen Soup contiene algún alérgeno alimentario común?

Collagen Soup no contiene alérgenos conocidos.

¿Collagen Soup contiene gluten y OGM?

No, Collagen Soup no contiene gluten ni OGM.

¿Es seguro consumir Collagen Soup 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 Soup

Información nutricional

3 porciones por envase

Tamaño de la porción **1 sobre (33 g)**

Cantidad por porción

Calorías **110**

% de Valor Diario*

Grasas totales 0g **0%**
Sodio 200mg **9%**
Carbohidratos totales 8g **3%**

 Fibra dietética 1g **4%**

Azúcares totales 1g

 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: Colágeno bovino hidrolizado, concentrado de tomate en polvo y levadura nutricional. Contiene un 2% o menos de: ajo en polvo, especias, goma guar, goma xanthan, ácido cítrico, sal, dióxido de silicio y saborizantes naturales.

Colágeno bovino hidrolizado: También conocido como péptido de colágeno o hidrolizado de colágeno, este tipo de colágeno puede ser fácilmente absorbido en el torrente sanguíneo y distribuido por todo el cuerpo cuando se lo usa para complementar la alimentación. El aumento de la ingesta dietética de colágeno apoya una piel y tejidos blandos saludables para ayudar a mantener su fuerza y elasticidad.

Concentrado de tomate en polvo: Derivado de tomates deshidratados, este polvo añade profundidad y ralladura a los alimentos como las sopas.

Los productos a base de tomate contienen muchos componentes alimentarios relacionados con la salud, incluyendo licopeno, el carotenoide antioxidante responsable de su color rojo.

Levadura nutricional: Esta levadura inactiva, generalmente una cepa de *saccharomyces cerevisiae*, se vende comercialmente como un producto alimentario para proporcionar una textura y toque de sabor tostado, a nuez y ligeramente a levadura a las comidas. Es la misma cepa de la levadura de los panaderos utilizada para leudar pan, excepto que ha sido procesada con calor para secar la levadura para así liberar sus propiedades nutricionales.

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.

Especias: Con un delicioso perfil de especias que consiste en tomillo, cayena y pimienta negra, esta combinación de hierbas provee un sabor equilibrado a una comida básica y sabrosa.

Goma guar: La goma guar es un polisacárido que se extrae de las semillas guar. Actúa como espesante y estabilizador en la comida. Tiene un alto contenido de fibra soluble y bajo contenido de calorías.

Goma xanthan: La goma xanthan es un polisacárido de origen natural elaborado a partir de la fermentación de los azúcares. Pequeñas cantidades ayudan a estabilizar las soluciones que son mezclas de ingredientes solubles en agua y solubles en grasa para asegurar una consistencia uniforme.

Ácido cítrico: Presente de manera natural en muchas frutas, particularmente en frutas cítricas, contribuye con un sabor ácido leve que complementa la dulzura. El ácido cítrico se puede encontrar de manera natural en frutas cítricas como los limones y las naranjas. Se suele usar para mejorar el sabor de las comidas y las bebidas.

Dióxido de silicio: Es añadido a la mezcla en polvo para facilitar el flujo del material por el equipo de manufactura y para eliminar la humedad para así prevenir que el polvo se apelmace. La sílice es uno de los minerales más abundantes de la Tierra. La forma usada es una sílice de grado alimentario que es ultrapura y no contiene contaminantes, y ayuda a que los polvos se mezclen con más facilidad.

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 diversos sabores son tomados de los aceites esenciales, las resinas, las esencias o los extractos.

