Collagen Soup

INGREDIENTES SIMPLES.
NUTRICIÓN CUIDADOSAMENTE ELABORADA.

Los alimentos ricos en nutrientes que saben muy bien y que respaldan tus objetivos de bienestar nunca deberían ser difíciles de encontrar. La sopa de colágeno ofrece un sabor picante a pimiento rojo asado y tomate y es rica en proteína de colágeno para ayudar a satisfacer tu hambre sin romper tu compromiso con la alimentación limpia.



Nutre tu cuerpo y satisface tus antojos

El colágeno es vital para la salud en general, ya que favorece la elasticidad de la piel, la fuerza de los tejidos blandos y un revestimiento intestinal saludable. La sopa de colágeno proporciona 20 g de proteína de colágeno bovino hidrolizada, que se absorbe fácilmente para ayudar a la preservación muscular y reducir el hambre durante el ayuno. Con aminoácidos, polvo de tomate y pimiento rojo ricos en nutrientes y levadura nutricional, es un componente sabroso y satisfactorio del Plexus Reset.

Ayuda a eliminar los obstáculos

La sopa de colágeno ayuda a alimentar tu cuerpo con proteína de colágeno magra y lo aleja de las opciones poco saludables de la dieta moderna. Sin azúcares añadidos ni conservantes, garantiza que tu cuerpo obtenga los mejores ingredientes para brindar resultados. Esta sopa de alta calidad y calorías inteligentes es una parte poderosa del Plexus Reset™, un sistema de ayuno, apoyado nutricionalmente, que ayuda a restablecer el metabolismo, los antojos y el intestino.

Beneficios principales

- Ayuda a preservar el músculo magro durante el ayuno
- Proporciona componentes esenciales para apoyar a tu cuerpo con aminoácidos importantes
- Ayuda a mantener la salud de la piel y los tejidos blandos con un aumento de la ingesta dietética de colágeno

Características principales

- Formulado con 20 g de proteína de colágeno
- Sabor a pimiento rojo asado y tomate
- Sin gluten y sin OGM
- Sin colorantes, saborizantes, edulcorantes ni conservantes artificiales

¿SABÍAS QUÉ?

—

- El colágeno hidrolizado es fácilmente digerible, absorbido y distribuido en el cuerpo debido a su bajo peso molecular.
- Cuando se ingiere, el colágeno hidrolizado alcanza el intestino delgado donde se absorbe en forma de pequeños péptidos de colágeno y libera aminoácidos que tu cuerpo puede usar para ayudar a construir nuevo colágeno.
- El colágeno es la principal proteína estructural de los diferentes tejidos conectivos del cuerpo y se encuentra principalmente en tejidos fibrosos, como tendones y ligamentos, cartílagos, huesos, vasos sanguíneos, el intestino y la piel.



Preguntas frecuentes

¿Qué tipo de colágeno hay en la sopa?
El tipo de colágeno utilizado es el colágeno bovino.

¿El colágeno utilizado en la sopa de colágeno Plexus® se absorbe fácilmente?
Sí, el tipo de colágeno utilizado es hidrolizado, lo que significa que es de bajo peso molecular, lo que lo hace fácilmente digerible, absorbible y distribuido por todo el cuerpo.

¿Cuándo se debe tomar la sopa de colágeno?
La sopa de colágeno debe disfrutarse alrededor de la hora de la cena, como se indica en la rutina diaria para el Reset.

¿Cuáles son las especias de la sopa de colágeno?
Las especias y hierbas en la sopa de colágeno incluyen pimentón, pimienta de cayena, pimienta negra (sabor), albahaca y orégano.

¿Se pueden agregar especias adicionales a la sopa de colágeno?
¡Sí! Siempre puede agregar más pimienta de cayena y pimienta negra molida, o también puedes agregar condimentos italianos, hojuelas de pimiento rojo, cúrcuma o cualquier condimento que prefieras.

¿La sopa de colágeno es vegetariana?
No, la sopa de colágeno no es vegetariana debido a la fuente de colágeno.

¿La sopa de colágeno contiene alérgenos alimentarios comunes?
No hay alérgenos conocidos en la sopa de colágeno.

¿La sopa de colágeno, no contiene gluten ni OGM?
Correcto, la sopa de colágeno no contiene gluten ni OGM.

¿Es seguro tomar sopa de colágeno durante el embarazo o la lactancia?
Al ser parte del 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

Directions: Mix 1 pouch with 6 – 8 fl. oz. of hot water.

Nutrition Facts

3 servings per container

Serving size	**1 Packet (33g)**
Amount Per Serving	
Calories	**120**
	% Daily Value*
Total Fat 2g	**3%**
Saturated Fat 1.5g	**8%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0g	**0%**
Sodium 230mg	**10%**
Total Carbohydrate 7g	**3%**
Dietary Fiber 2g	**7%**
Total Sugars 3g	
Includes 0g Added Sugars	**0%**
Protein 20g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 14mg	0%
Iron 0.5mg	2%
Potassium 290mg	6%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Ingredients: Hydrolyzed bovine collagen, tomato powder, red bell pepper powder, coconut milk powder, nutritional yeast. Contains 2% or less of: garlic powder, onion powder, spices, medium chain triglycerides powder, xanthan gum, guar gum, sea salt, silicon dioxide, and natural flavors.

NOTE: For weight reduction, use only as directed in conjunction with the accompanying diet plan. Do not use in diets supplying less than 400 calories per day without medical supervision. Do not use if tamper-evident seal is broken or damaged. Store in a cool, dry place. This product is filled by weight, not volume. Some settling of the contents may occur during transit and cannot be avoided.

Please refer to full nutritional information in accompanying program guide.
NOT FOR INDIVIDUAL RESALE.

GLUTEN FREE | NON-GMO | NO ARTIFICIAL COLORS, FLAVORS, SWEETENERS, OR PRESERVATIVES

plexus

GLOSARIO DE INGREDIENTES

Collagen Soup

Instrucciones: Mezcla 1 sobre con 6 a 8 oz de agua caliente.

Información nutricional

3 porciones por envase

Tamaño de la porción	**1 sobre (33g)**
Cantidad por porción	
Calorías	**120**
	% de Valor Diario*
Grasas totales 2g	**3%**
Grasas saturadas 1.5g	**8%**
Grasas *trans* 0g	
Colesterol 0g	**0%**
Sodio 230mg	**10%**
Carbohidratos totales 7g	**3%**
Fibra dietética 2g	**7%**
Azúcares totales 3g	
Incluye 0g de azúcares agregados	**0%**
Proteína 20g	
Vitamina D 0mcg	0%
Calcio 14mg	0%
Hierro 0.5mg	2%
Potasio 290mg	6%

*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 de bovinos hidrolizado, tomate en polvo, pimiento rojo en polvo, leche de coco en polvo, levadura nutricional. Contiene 2% o menos de: ajo en polvo, cebolla en polvo, especias, triglicéridos de cadena media en polvo, goma xantana, goma guar, sal marina, dióxido de silicio y saborizantes naturales.

IMPORTANTE: para la reducción de peso, usar solo según las instrucciones en combinación con el plan de alimentación complementario. No usar en planes de alimentación que provean menos de 400 calorías al día sin supervisión médica. No usar si el precinto de seguridad está roto o dañado. Guardar en un lugar fresco y seco. Este producto se llena por peso, no por volumen. Parte del contenido puede asentarse durante el transporte y esto no se puede evitar.

Consulta la información nutricional completa en la guía del programa complementaria. **NO DISPONIBLE PARA REVENTA INDIVIDUAL.**

SIN GLUTEN | SIN OGM | SIN COLORANTES ARTIFICIALES, SABORIZANTES, EDULCORANTES NI CONSERVANTES

Ácido cítrico: Presente de forma natural en muchas frutas, especialmente en los cítricos, aporta un suave sabor agrio que complementa el dulzor. El ácido cítrico se puede encontrar naturalmente en frutas cítricas como limones y naranjas. A menudo se usa para realzar el sabor de alimentos y bebidas.

Leche de coco en polvo: Diseñada para realzar el sabor y la textura de la sopa sin la grasa y las calorías adicionales asociadas con la leche de vaca.

Ajo en polvo: El ajo en polvo se deriva de dientes de ajo que han sido deshidratados y molidos en partículas finas, proporcionando un sabor dulce y salado dentro del perfil de especias de la sopa.

Goma guar: La goma guar es un polisacárido que se extrae de los granos guar. Actúa como espesante y estabilizador en los alimentos. Es rico en fibra soluble y bajo en calorías.

Goma arábiga: La goma arábiga, también conocida como goma de acacia, es un ingrediente derivado naturalmente de la savia de los árboles de acacia. En la mezcla de Sopa de Colágeno, juega un papel esencial en la emulsión y estabilización de los ingredientes, asegurando una textura suave y consistente cuando se prepara. Su origen y beneficios funcionales lo convierten en un complemento versátil que potencia la calidad y el disfrute de tu sopa.



GLOSARIO DE INGREDIENTES

Collagen Soup

Colágeno bovino hidrolizado: También conocido como péptido de colágeno o hidrolizado de colágeno, este tipo de colágeno puede absorberse fácilmente en el torrente sanguíneo y distribuirse por todo el cuerpo cuando se usa para complementar la dieta. El aumento de la ingesta dietética de colágeno favorece la salud de la piel y los tejidos blandos para ayudar a mantener su fuerza y elasticidad.

Sabores naturales: Los sabores naturales son compuestos naturales que contribuyen a los perfiles de sabor únicos que se encuentran en los alimentos. Estos diversos sabores se toman de aceites esenciales, resinas, esencias o extractos.

Levadura nutricional: Esta levadura desactivada, a menudo una cepa de *Saccharomyces cerevisiae*, se vende comercialmente como un producto alimenticio para proporcionar una nota de sabor y textura tostada, ligeramente a levadura y a nuez a los platos. Es la misma cepa de levadura que usan los panaderos para leudar el pan, excepto que se ha procesado con calor para secar la levadura y liberar sus propiedades nutricionales.

Cebolla en polvo: Derivado de cebollas que han sido deshidratadas y molidas en un polvo fino, la cebolla en polvo proporciona un impulso de sabor sabroso a la sopa para un perfil de especias cohesivo.

Pimiento rojo en polvo: El pimiento rojo en polvo es un ingrediente naturalmente vibrante hecho de pimientos rojos molidos y en polvo, conocidos por su rico sabor y beneficios nutricionales. Sus antioxidantes, dulzura sutil y color brillante mejoran el sabor y la apariencia de nuestro producto.

Dióxido de silicio: Se agrega a la mezcla de polvo para facilitar el flujo del material a través del equipo de fabricación y eliminar la humedad para evitar que el polvo se aglutine. La sílice es uno de los minerales más abundantes en la tierra. La forma utilizada es una sílice de grado alimenticio que es ultrapuro y libre de contaminantes y ayuda a que los polvos se mezclen más fácilmente.

Especias: Con un delicioso perfil de especias que consiste en tomillo, cayena y pimienta negra, esta mezcla de hierbas aporta un sabor equilibrado a un alimento básico salado.

Tomate en polvo: Derivado de tomates deshidratados, este polvo agrega profundidad y sabor a alimentos como sopas. Los productos de tomate contienen muchos componentes alimenticios relacionados con la salud, incluido el licopeno, el antioxidante carotenoide responsable de su color rojo.

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

