



## IL CIBO È UN AMICO: IMPARIAMO A CONOSCERLO

Conoscendo il Profilo Alimentare personale e il livello d'infiammazione del proprio organismo, attraverso semplici indicazioni alimentari, si possono inviare al proprio corpo i segnali positivi per ritrovare la forma e mantenere il benessere.



## RICONQUISTARE LA TOLLERANZA

Le tecniche immunologiche più evolute guidano chi ha reazioni al cibo a recuperare la propria tolleranza con un meccanismo simile allo svezzamento. Mantenendo l'assunzione dei cibi verso cui si ha reattività in alcuni pasti della settimana e in modo progressivo, sarà possibile recuperare la tolleranza per controllare l'infiammazione e tornare presto a una alimentazione varia e completa!



**NOI  
TI POSSIAMO  
AIUTARE,  
INFORMATI  
QUI**

TI SENTI INFIAMMATO?  
SPEGNI IL PROBLEMA  
ALL'ORIGINE



- ✓ Intolleranza alimentare
- ✓ Malesseri di stagione
- ✓ Gonfiore addominale
- ✓ Infiammazione alimentare
- ✓ Pelle impura o segnata
- ✓ Fastidi osteo-articolari
- ✓ Difficoltà digestive



## RECALLER... TI CAMBIA LA VITA

Recaller® è un programma che guida il recupero della tolleranza alimentare consentendo di ridurre l'infiammazione correlata con il cibo.

I prelievi capillari sono inviati al nostro laboratorio, che misura due importanti sostanze infiammatorie (le citochine BAFF e PAF), il cui valore aumenta nel sangue anche quando alcuni alimenti sono assunti in eccesso o non sono tollerati dall'organismo. Inoltre il test analizza i livelli delle immunoglobuline G (IgG) specifiche per gli alimenti e i Grandi Gruppi Alimentari; un centro medico specialistico autorizzato, con anni di esperienza nel settore di allergie e nutrizione, interpreta i risultati e definisce il Profilo Alimentare ideale per ogni persona, fornendo un referto medico e le indicazioni dietetiche per il recupero della tolleranza immunologica attraverso un'alimentazione sana, varia e gustosa.

## QUANDO IL CORPO REAGISCE AL CIBO: RICONOSCERE I SEGNALI

La moderna immunologia ci spiega oggi che artrite, dermatite, colite, cefalea ed emicrania, tosse, acne, riniti, gonfiori, cistiti e candidosi recidivanti, insieme a tante altre condizioni di disagio, sono semplicemente le valvole di sfogo di una simbolica "pentola a pressione" che rappresenta l'organismo infiammato e sovraccarico. Da oggi si può "spegnere la fiamma" e controllare finalmente questi disturbi.

Alimenti comuni e di per sé sani come frumento e glutine, latte e latticini, cibi fermentati e cibi contenenti nichel, quando sono mangiati in modo eccessivo o ripetitivo, possono generare reazioni infiammatorie.

È possibile decifrare e comprendere questi "segnali di allarme" prima che diventino incontrollabili. Recaller® consente di valutare il livello di infiammazione e personalizzare la strada alimentare verso il benessere, indicando quali siano gli alimenti più adatti a ciascuno.



## INFIAMMAZIONE, ZUCCHERI E INSULINA PER RAGGIUNGERE LA FORMA

Infiammazione da cibo e citochine infiammatorie sono segnali di pericolo cui ogni persona può rispondere accentuando la resistenza insulinica, modificando l'utilizzo degli zuccheri e facilitando l'aumento di peso.

Controllando l'infiammazione da profilo alimentare si può aiutare sia la perdita di massa grassa sia il funzionamento ottimale del metabolismo, del sistema immunitario e di quello ormonale.

Si acquistano tonicità e benessere, senza rinunciare ai sapori di cibi gustosi e naturali. Tornare in forma sarà un piacere da assaporare giorno per giorno e il fisico, attivando il metabolismo, ritroverà la piena funzionalità.