

BRANCO®

PREMIUM QUALITY | MILK TASTE

Alimento inovador, mais saudável do que leite animal, mais gostoso do que leite vegetal.

Sabor do leite.

Traz **nutrição equivalente** ao leite de vaca; com alto valor biológico (todos os aminoácidos essenciais) para a substituição perfeita do leite, tanto em sabor / aspecto, como em teor nutricional.

Traz nutrientes que contribuem para a **regeneração** da mucosa intestinal.¹⁻⁵

Composição **não alergênica**, a base de peptídeos de colágeno e arroz, Palatinose®, triglicerídeos de cadeia média (TCM), fibras prebióticas, vitaminas e minerais quelados para um excelente aproveitamento pelo organismo.

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes: isomaltulose (Palatinose®), mix proteico (peptídeos de colágeno hidrolisado e proteína de arroz), inulina, triglicerídeos de cadeia média em pó (TCM), bisglicinato de cálcio, bisglicinato de magnésio, ácido ascórbico (vitamina C), acetato de D-alfa tocoferol (vitamina E), ácido pantotênico (vitamina B5), niacina (vitamina B3), pirofosfato férrico (ferro), bisglicinato de zinco, piridoxina cloridrato (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2), mononitrato de tiamina (vitamina B1), acetato de retinila (vitamina A), L-metilfolato de cálcio (vitamina B9), biotina (vitamina B7), menaquinona (vitamina K), selenometionina (selênio), colecalciferol (Vitamina D3), metilcobalamina (vitamina B12), espessante goma acácia, aroma idêntico ao natural de leite. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Não contém:

- Proteína do leite	- Glúten	- Soja
- Lactose	- Ovo	- Peixes/crustáceos
- Enzima Lactase	- Ervilha	- Amêndoas
- Açúcar	- Amendoim	- Castanhas
- Maltodextrina	- Coco	- Nozes
- Adoçantes artificiais	- Colesterol	- Aveia
- Conservantes	- Corantes	- Gordura Trans
- Hormônios	- Antibióticos	- Transgênicos

Rendimento: 2,4 litros (Embalagem 336 g / medidor 28 g).

Recomendação de uso: para uma bebida que substitua o leite, misture a quantidade de 1 medidor (28g) em 1 copo (180 a 200mL) de água à temperatura ambiente, fria ou aquecida e agite bem até completa diluição. Consumir logo após o preparo. Para 1 xícara (100mL), use ½ medidor. Em receitas pode ser usado em pó ou primeiro diluído em água.

Dicas: conheça o delicioso sabor original do BRANCO® diluindo-o em água! Experimente também liquidificando com fruta(s); ou misturando com café; ou adicionando: achocolatado, ou chocolate em pó, ou café solúvel, ou canela em pó. Pode ser usado para preparar mingau, molho, creme, cobertura de bolo, brigadeiro, entre outros. Confira mais dicas no Instagram: @obrancosnella.

BRANCO®
PREMIUM QUALITY | MILK TASTE

Útil em várias situações onde há restrições para o leite de vaca:⁶⁻¹⁵

- Intolerância à lactose;
- Alergia / hipersensibilidade às proteínas do leite (APLV);
- TEA (Autismo);
- Amamentação, durante dieta de restrição de lácteos;
- Indivíduos com problemas gástricos (refluxo, azia, gastrite);
- Indivíduos com problemas intestinais (síndrome do intestino irritável, disbiose intestinal, constipação, diarreia, etc);
- Autoimunidades;
- Indivíduos com crises recorrentes de enxaqueca ou candidíase;
- Indivíduos com problemas respiratórios (asma, rinite, sinusite);
- Indivíduos que precisam restringir colesterol;
- Indivíduos com resistência à insulina (Pré-diabetes), Diabetes e com dificuldade para perder peso;
- Indivíduos com queixa de pele excessivamente oleosa e/ou com acne.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 28g (1 dosador)			
	100mL**	28g 200mL**	%VD*
Valor energético (kcal)	47	95	5
Carboidratos (g)	4,6	9,1	3
Açúcares totais (g)	4,6	9,1	
Açúcares adicionados (g)	4,6	9,1	18
Isomaltulose (g)	4,6	9,1	
Sacarose (g)	0	0	
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Proteínas (g)	3,4	6,8	14
Gorduras totais (g)	1,2	2,3	4
Gord saturadas (g)	0,6	1,2	6
Gord trans (g)	0	0	0
Gord monoinsaturadas (g)	0,4	0,8	4
Gord poli-insaturadas (g)	0,15	0,3	2
Colesterol (g)	0	0	0
Fibras (g)	2,7	5,3	21
Sódio (mg)	50	100	5
Vitamina A (µg)	90	180	23
Vitamina D (µg)	1,5	3	20
Vitamina E (mg)	2,5	5	34
Vitamina K (µg)	4,9	9,8	8
Vitamina C (mg)	8,5	17	17
Vitamina B1 (mg)	0,09	0,18	15
Vitamina B2 (mg)	0,1	0,2	17
Vitamina B3 (mg)	1,2	2,4	16
Vitamina B5 (mg)	1,5	3	60
Vitamina B6 (mg)	0,1	0,2	15
Vitamina B7 (µg)	9	18	60
Vitamina B9 (µg)	30	60	15
Vitamina B12 (µg)	0,36	0,72	30
Cálcio (mg)	125	250	25
Ferro (mg)	0,68	1,4	10
Magnésio (mg)	63	125	30
Selênio (µg)	3	6	10
Zinco (mg)	0,55	1,1	10

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo.

- **Não é indicado para alimentação exclusiva. Crianças menores de 2 anos, sugerimos a orientação do médico ou nutricionista.**

PEDIATRIA:

BRANCO® não é recomendado antes dos 6 meses de vida.

BRANCO® foi desenvolvido para substituir o leite de vaca. Não é uma fórmula infantil para ser ofertado como alimento exclusivo. Podendo ser inserido na alimentação como um substituto para o leite de vaca.

O uso por crianças menores de 2 anos precisa ser avaliado caso a caso para ajustes de dosagem e individualidades da criança.

1 medidor de BRANCO® contém 5,3g de fibras solúveis.

Recomendamos a introdução gradual. Seu uso inadequado pode alterar a função intestinal, causando fezes amolecidas e desabsorção de nutrientes. Por outro lado, em situações de constipação intestinal, pode contribuir na normalização.

Recomendações para fibras:¹⁶

Academia Americana de Pediatria: **0,5g /kg /dia.**

Ministério da Saúde e Sociedade Brasileira de Pediatria:
Idade da criança + 5g /dia.

Existem relatos positivos com o uso do BRANCO® em crianças menores de 2 anos que não aceitam outras opções de leites/fórmulas, sendo neste caso, orientada a **introdução gradual:**

½ medidor (para 100mL de água ou água + fruta) 1x /dia.

Não havendo alteração intestinal:

½ medidor (para 100mL de água ou água + fruta) 2x /dia.

ou

1 medidor (para 200mL de água ou água + fruta) 1x /dia.

**Pode ser engrossado com cereais conforme indicação do médico ou nutricionista.*

**Pode enriquecer leites/fórmulas para melhorar o sabor e aceitação.*

Sugestão de uso para o BRANCO®:

Idade	Peso	Sugestão de uso:
2	12 – 13 kg	1 a 2 medidores / dia
3	14 – 15 kg	
4	16 – 17 kg	2 medidores / dia
5	18 – 19 kg	
6	21 – 22 kg	2 a 3 medidores / dia
7	23 – 24 kg	
8	26 – 27 kg	3 medidores / dia
9	29 – 30 kg	
10	31 – 32 kg	

BRANCO®
PREMIUM QUALITY | MILK TASTE

Benefícios e Diferenciais:

- Fácil digestão – feito com um mix proteico hidrolisado exclusivo, a base de colágeno e arroz;
- 30% menos calorias que o leite convencional;
- Baixo Índice Glicêmico (IG) e Insulinêmico – traz energia de liberação lenta dos carboidratos da beterraba, além dos TCM (triglicerídeos de cadeia média). Não causa picos de elevação de glicose no sangue e evita, por consequência, elevação exagerada de insulina e o acúmulo de gorduras.
- Alto valor biológico – todos os aminoácidos essenciais;
- Prebióticos – fibras que auxiliam na saúde intestinal, sem causar desconfortos como gases / estufamento;
- Nutrição limpa – não contém “calorias vazias” ou qualquer tipo de substância negativa;
- Nutrientes quelados – tem ótimo aproveitamento pelo organismo;
- 2 : 1 Cálcio : Magnésio – a correta proporção desses elementos é importante para a estrutura saudável dos ossos, assim como o funcionamento dos músculos;
- Cálcio direcionado para os ossos – a combinação com as vitaminas K2 e Vitamina D3 (vitamina D ativa) direciona o Cálcio para os ossos.
- Antioxidantes – enriquecido com nutrientes que combatem os radicais livres, retardam o envelhecimento e evitam o aparecimento de doenças.
- Pele – traz nutrientes para a beleza da pele.
- Complexo B – vitaminas indispensáveis para o estímulo do metabolismo, funcionamento muscular e cerebral, produção de serotonina e melatonina, para pele, unhas e cabelos bonitos, entre outras funções.

ANVISA: Alimento para dietas com restrição de nutrientes (lactose/leite).
Produto de acordo com a RDC 240/2018 e RDC 27/2010.

Fabricado em: BASECOL MIX IND. E COM. ALIMENTOS LTDA EPP. CNPJ: 10.549.481/0001-42.
Rua Manuel Henriques, 10. Distrito Industrial III - Botucatu SP. CEP: 18608857.

Comercializado: O BRANCO E SC ALIMENTOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES LTDA. CNPJ: 37.266.625/0001-00. Avenida Santa Catarina, 1197. Balneário - Florianópolis SC. CEP: 88075500.

Referências Bibliográficas:

1. Chen, Q., et al. Collagen peptides ameliorate intestinal epithelial barrier dysfunction in immunostimulatory Caco-2 cell monolayers via enhancing tight junctions. *Food & Function* (2017), 8(3), 1144–1151.
2. Song, W., et al. Identification and Structure–Activity Relationship of Intestinal Epithelial Barrier Function Protective Collagen Peptides from Alaska Pollock Skin. *Marine Drugs* (2019), 17(8), 450.
3. Li, W. et al. Glycine Regulates Expression and Distribution of Claudin-7 and ZO-3 Proteins in Intestinal Porcine Epithelial Cells. *The Journal of Nutrition* (2016), 146(5), 964–969.
4. Russo, F. et al. Inulin-enriched pasta improves intestinal permeability and modifies the circulating levels of zonulin and glucagon-like peptide 2 in healthy young volunteers. *Nutrition Research* (2012), 32(12), 940–946.
5. Jenkins, A. P., & Thompson, R. P. Does the fatty acid profile of dietary fat influence its trophic effect on the small intestinal mucosa? *Gut* (1993), 34(3), 358–364.
6. Jarmołowska, B., et al. Role of Milk-Derived Opioid Peptides and Proline Dipeptidyl Peptidase-4 in Autism Spectrum Disorders. *Nutrients* (2019), 11(1), 87.
7. Carvalho, G. & Orlandin, L.G. Alergia alimentar tardia: revisão de uma realidade pouco conhecida. *Rev. Nutrição, Saúde & Performance – Anuário de Nutrição Clínica Funcional* (2005), 27, 11-19.
8. Kitts, D., et al. Adverse reactions to food constituents: allergy, intolerance, and autoimmunity. *Can J Physiol Pharmacol* (1997), 75(4), 241-54.
9. Heine, R.G. Gastroesophageal reflux disease, colic and constipation in infants with food allergy. *Curr Opin Allergy Clin Immunol* (2006), 6(3), 220-5.
10. Iacono, G., et al. Food intolerance and chronic constipation: manometry and histology study. *Eur J Gastroenterol Hepatol* (2006), 18(2), 143-50.
11. Scaillon, M. & Cadranet, S. Food allergy and constipation in childhood: how functional is it? *Eur J Gastroenterol Hepatol* (2006), 18(2), 125-8.
12. Vieira, M.C., et al. Cow's milk allergy in children: a survey on its main features in Brazil. *J of Parenteral and Enteral Nutrition* (2005), 1, 27-29.
13. Turunen, S., et al. Lymphoid nodular hyperplasia and cow's milk hypersensitivity in children with chronic constipation. *J Pediatr* (2004), 145(5), 606-11.
14. Mora, W. Cow's milk protein intolerance and childhood constipation. *Am Fam Physician* (2003), 68(6), 1016.
15. Magazzù, G., & Scoglio, R. Gastrointestinal manifestations of cow's milk allergy. *Ann Allergy Asthma Immunol* (2002), 89(suppl 1), 65-8.
16. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.

BRANCO[®]
PREMIUM QUALITY | MILK TASTE