



con un pannello che analizza i 57 alimenti più frequentemente responsabili dei sintomi da intolleranze alimentari, offre un'analisi seria e dettagliata. Unico nel suo genere, consente anche di distinguere l'intolleranza alle caseine da quella alle altre proteine del latte.

Frumento	Arancia	Calamaro
Segale	Fragola	Polpo
Orzo	Uva	Pomodoro
Avena	Pesca	Piselli
Grano saraceno	Mela	Taccole
Amaranto	Ananas	Carota
Quinoa	Kiwi	Sedano
Mais	Cacao	Cavolo
Riso	Albume	Broccoli
Patata	Tuorlo	Porro
Soia	Caseine	Aglio
Lievito naturale	Latte vaccino	Cipolla
Lievito di birra	Latte di capra	Agnello
Glutine	Latte di pecora	Maiale
Arachide	Merluzzo	Manzo
Nocciola	Salmone	Pollo
Mandorla	Trota	Tacchino
Banana	Tonno	Caffè
Limone	Gambero	Senape

Hai bisogno di un test per intolleranze alimentari se:

- non riesci a dire con precisione quando si manifestano i sintomi rispetto al pasto;
- hai notato che un certo alimento ti può dare fastidio, ma ciò non accade sempre e magari ti crea problemi solo mangiandolo spesso;
- ti alzi da tavola senza nessun problema ma poi avverti un senso di pesantezza per tutta la giornata, la sera hai difficoltà ad addormentarti, hai dei fastidi al risveglio.

NUTRISMART®

è distribuito in esclusiva per l'Italia da:

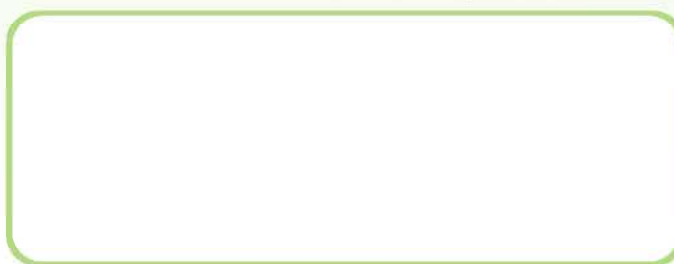


Project srl
Viale L.A. Muratori n°275, 41124 Modena
info@project-italia.it www.project-italia.it
Tel. 059.244398

Per saperne di più sulla tua salute segui
Intolleranze&Salute



Richiedi il tuo test presso:



Test rapido per
intolleranze alimentari

**Gonfiore?
Mal di testa?
Cattiva digestione?**

BASTA!



**Scopri scientificamente e
in pochi minuti
se hai delle intolleranze!**

Intolleranza alimentare?

L'**intolleranza alimentare** è un'ipersensibilità ritardata del nostro organismo, mediata dalle immunoglobuline IgG4, conseguente ad un consumo eccessivo di alimenti non tollerati.

Le intolleranze sono a volte definite "**allergie non allergie**", poiché le reazioni che possono causare sono simili a quelle allergiche ma **non sono IgE mediate**.

A differenza di quelle allergiche, **le reazioni di intolleranza sono "dose dipendenti"** (cioè legate alla quantità di alimento assunte) e **ritardate nel tempo** (gli effetti indesiderati si possono manifestare fino a 72 ore dopo che si è assunto l'alimento non tollerato).

Un aspetto su cui spesso si fa confusione è che queste forme di intolleranza non hanno niente a che fare con l'**intolleranza al lattosio** o con la **celiachia**. **I test per le intolleranze alimentari non possono in nessun caso fornire indicazioni relative a queste due intolleranze**. Infatti, in tali casi è necessario ricorrere ad analisi di specifiche, cioè test genetici, il **breath test** per l'intolleranza al lattosio, la gastroscopia o test anticorpali per la celiachia.

Perché fare un test per intolleranze alimentari?

I sintomi delle intolleranze alimentari possono essere molto vari: dermatiti, eczemi, emicrania, disturbi gastrointestinali, stanchezza cronica, disturbi del sonno, ansia, nausea, ecc., e si manifestano anche ore o giorni dopo il pasto, rendendo difficile capire quale alimento ne sia responsabile.

La sede in cui nasce il problema è l'intestino, il nostro secondo cervello: se lui non sta bene il resto del corpo soffre. E se sta male l'intestino è logico chiedersi se non sia colpa della dieta.

Per eliminare i disturbi dovuti ad un'intolleranza è sufficiente individuarla con metodi scientifici ed adattare la propria alimentazione in base a consigli mirati per un giusto periodo di tempo.


Perché perdere tempo con dei tentativi se un semplice test può risolvere il problema?


Perché scegliere



NUTRISMART®

Per chi desidera sottoporsi ad un test per le intolleranze alimentari le possibilità di scelta sono molte ma, purtroppo, non tutte adeguate. **Molti dei test disponibili si basano su metodi non scientifici**, non ripetibili né tantomeno attendibili. Non a caso, infatti, questi test, che sono molto diffusi in Italia, sono stati più volte sconfessati da inchieste televisive e da molte associazioni specialistiche.

Al contrario,  **NUTRISMART®** è un test di tipo **immunoenzimatico**, cioè che utilizza un metodo di analisi di laboratorio che è uno standard in tutto il mondo da quasi 30 anni. Ciò consente non solo di sapere quale alimento sia la causa di un sintomo, ma anche di verificare il grado di depurazione dell'organismo dopo un primo periodo di dieta.

Inoltre, l'analisi effettuata da  **NUTRISMART®** è realmente utile, perché basata su alimenti che non sono solo noti come principali responsabili di intolleranze alimentari, ma sono anche da sempre presenti sulle nostre tavole.