

Nome Cliente

24/04/2011



thema400
intolleranze alimentari



Sistema aziendale certificato

UNI EN ISO 9001:2008



Metodo-ASL-AIAS
con ripetibilità del 94%

Azienda iscritta presso l'Anagrafe nazionale
delle ricerche del Ministero dell'Università
e ricerca. Sistema a tecnologia brevettata.
Certificato ISO 9001 in EA 38 Sanità.

La Daphne Lab è stata la prima azienda a brevettare un sistema a metasostanza per leggere dal tessuto biologico con onde a 4-dimensioni, la salute dei propri clienti. Grazie a questa innovativa metodologia possiamo fornire più di 31 BioTest differenti, pannelli di analisi multipli, l'unica che riesce a testare ben 600 alimenti, 15 vitamine, 20 aminoacidi, 9 minerali, 300 batteri, 10 enzimi, tossine, organi, apparati, additivi e moltissimi altri indici che nessuna azienda della categoria riesce a testare e con un rapporto Qualità/Prezzo tra i più competitivi sul mercato Europeo ed unica sul mercato mondiale. Certificata ISO 9001 e conforme alle norme ambientali 14001, la DAPHNE LAB utilizza un metodo validato ASL - AIAS che conferma il 94% di ripetibilità.

Le intolleranze Alimentari sono un fenomeno diverso dalle allergie. Gli allergeni aumentano la reattività del sistema immunitario mentre i cibi che generano intolleranza (gli intolleranti) generano un campo di disturbo che abbassa il sistema metabolico. Ecco perché in molti casi, continuando ad assumere un intollerante, si continua ad ingrassare oppure a soffrire di cefalea, gonfiori, pesantezza, disturbi di circolazione e molti altri fenomeni inerenti i campi di disturbo da intolleranze.

A volte capita di essere intolleranti ad alimenti mai assunti nella propria vita, semplicemente perché l'onda biologica di misurazione ha segnalato un contrasto tra alimento e tessuto da analizzare. Così possiamo essere intolleranti a cibi mai assunti come essere allergici a tipi di fiori australiani che non abbiamo mai annusato ... è assolutamente normale. Vi è poi una tipica intolleranza da abuso, dipende dal fatto che a tavola abusiamo spesso di cibi fatti di farine, lieviti, salse, condimenti, ecc... molti clienti possono essere intolleranti agli stessi gruppi di alimenti, semplicemente perché vi sono certe categorie di alimenti che hanno un alto potere intolleranico capace, cioè, di generare alte densità probabilistiche di intolleranze percentuali. Senza scendere nei dettagli matematici questa scienza è stata perfezionata dai Laboratori della Daphne Lab attraverso un modello matematico basato su logiche fuzzy, che assicura una percentuale di errore inferiore al 10%. Quindi assolutamente bassissima nella categoria dei BioTest.

Ogni BioTest è firmato da un medico, seguito dalla nostra équipe medica e tecnica e ogni consulenza successiva per i clienti è gratuita anche con numero verde 800912792. L'azienda è dotata di una carta dei servizi e di una carta etica e rispetta gli standard di EcoElia in materia EcoBioEtica.

Si consiglia di rispettare il BioTest in ogni sua parte, di consultarsi con il proprio Daphne Point di riferimento per ogni esigenza e per la ripetizione dei successivi BioTest.

Per una corretta interpretazione del BioTest vi suggeriamo di scaricare dal nostro sito internet il manuale filmato delle lezioni di interpretazioni del BioTest, il manuale figurato per gli alimenti e tutti i dettagli per interpretare meglio i BioTest e seguire il Programma Benessere in ogni sua parte.

LEGENDA		
P: Proteine (gr)	F: Fibre (gr)	In rosso sono indicati gli alimenti a cui si è intolleranti
Z: Zuccheri (gr)	K: Kilocalorie	
G: Grassi (gr)	IG: Indice Glicemico	
C: Colesterolo (mg)	I: % di Intolleranza	

Con soli 12 euro potete acquistare il libro del Dr. Luigi Di Vaia sui cinque segreti Zen delle Intolleranze Alimentari.

Buona Lettura e grazie per aver scelto i Servizi Evoluti dei Laboratori Daphne Lab.

*Servizio Marketing
e lo Staff della Daphne Lab*



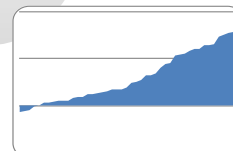
Corso Europa, 359 80010 Villaricca NA - Tel. 081.5063596 - Tel. 081.8147484 - Fax. 081.19305662
Cell. 339.8620993 - 334.9320442 - www.daphnelab.com - info@daphnelab.com

Nome Cliente

24/04/2011

Soglia limite personale 34

Aromi



Valori x 100gr di alimento	Δ	30,15	P	Z	G	C	F	K	IG	I
PINOLI			29,6	5	47,8	0	1,9	567	15	-7
ANICE			-	-	-	-	-	-	-	-6
ACETO DI MELE			0	0,4	0	0	0	21	-	-5
CARDAMOMO *			10,76	-	6,7	0	28	311	-	-1
PEPE NERO			10,9	38,3	3,3	0	26,5	255	-	0
BASILICO			14,4	43,2	4	0	17,8	251	5	3
MISO di Soia			13,3	23,5	6,2	0	5,4	203	-	3
CURRY in polvere			12,66	2,76	13,81	0	33,2	325	-	4
SUMAC			-	-	-	-	-	-	-	5
PEPE BIANCO			10,4	-	2,12	0	26,2	296	-	5
LECITINA DI SOIA			-	-	-	-	-	-	-	5
MACIS			6,71	-	32,38	0	20,2	475	-	8
CIPOLLA BIANCA			1	5,7	0,1	0	1,1	26	15	9
TIMO (thymus vulgaris) essiccato			9,11	1,71	7,43	0	37	276	-	9
CANNELLA			3,9	55,5	3,2	0	24,4	252	5	12
ZAFFERANO (crocus sativus)			11,4	61,5	5,9	0	3,9	310	-	12
PREZZEMOLO #			3,7	0	0,6	0	5,6	20	5	13
PAPRIKA, in polvere			14,8	34,8	13	0	20,9	306	-	14
ERBA CIPOLLINA			3,27	1,85	0,73	0	2,5	30	-	15
CIPOLLINE			1,3	8,5	0,1	0	1,7	38	-	17
FINOCCHIETTO			-	-	-	-	-	-	-	17
SCALOGNO			1,5	-	0,2	-	0,8	20	15	17
ZENZERO			1,82	1,7	0,75	0	2	80	15	19
WAKAME, secca ALGHE			12,4	0	2,4	0	47,1	71	-	24
SALVIA, fresca			3,9	15,6	4,6	0	14,7	119	-	25
ROSMARINO			4,9	46,4	15,2	0	17,7	331	-	27
CHIODI DI GAROFANO			5,98	2,38	20,07	0	34,2	323	-	32
CURCUMA			7,83	3,21	9,88	0	21,1	354	-	32



I T - P R I V A T O - 1 0

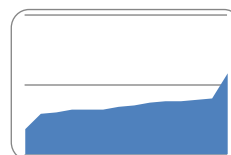
Vers. 9.67

Aromi



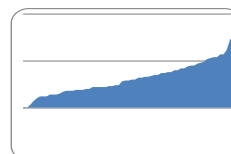
Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CIPOLLA ROSSA	-	-	-	-	-	-	-	34
ORIGANO, secco macinato	11	49,5	10,3	0	42,8	306	5	40
ERBA MEDICA	-	-	-	-	-	-	-	44
CIPOLLA GIALLA	-	-	-	-	-	-	-	45
CAPPERI SOTTACETO *	2,6	2,1	0,1	0	1,5	20	-	53
PESTO ALLA GENOVESE	-	-	-	-	-	-	-	54
AGLIO, fresco	0,9	8,4	0,6	0	2,3	41	30	55
MENTA	3,8	5,3	0,7	0	5,6	43	-	58
AGLIO, in polvere	18,7	42,7	1,2	0	9,9	246	30	60
CARAMELLO	-	-	-	-	-	-	-	60
ALLORO	7,6	48,6	8,4	0	26,3	313	-	64
ACETO BALSAMICO *	0,4	0,6	0	0	0	5	5	64
KETCHUP *	-	-	-	-	-	-	55	65
ACETO DI VINO *	0,4	0,6	0	0	0	4	1	73
MOSTARDA	-	-	-	-	-	-	-	75
PEPERONCINI PICCANTI	1,8	3,8	0,5	0	1,9	25	15	77
PECTINA	0,3	-	0,3	0	8,6	325	-	78
CARVI	-	-	-	-	-	-	-	80

Bibite



Valori x 100gr di alimento	Δ 35,14	P	Z	G	C	F	K	IG	I
VERMOUTH SECCA	-	-	-	-	-	-	-	-	18
VERMOUTH DOLCE	-	-	-	-	-	-	-	-	29
BIRRA CHIARA	0,2	3,5	0	0	0	0	34	110	30
VINO BIANCO	0,1	0,1	0	0	0	0	71	0	32
VINO ROSSO	0,1	0,2	0	0	0	0	76	0	32
WHISKY	0	0,1	0	0	0	0	250	-	32
VINO ROSATO	0,1	2,5	0	0	0	0	71	0	34
APERITIVI (fino a 22 %vol)	-3	17	0	0	0	0	186	-	35
MARSALA TIPICO	0,1	28	0	0	0	0	205	-	37
RHUM	0	0	0	0	0	0	222	-	38
CHAMPAGNE	-	-	-	-	-	-	-	0	38
GRAPPA	0	0	0	0	0	0	235	-	39
BRANDY	0	0	0	0	0	0	224	-	40
BIRRA SCURA	0,3	3	0	0	0	0	30	110	58

Carne



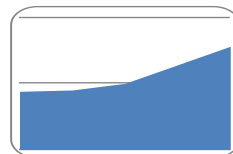
Valori x 100gr di alimento	Δ	30,66	P	Z	G	C	F	K	IG	I
UOVA DI QUAGLIA			13,05	0,41	11,09	844	0	158	0	-1
FRINGUELLO			44	0,5	5,3	75	0	138	-	0
UOVA DI STRUZZO			-	-	-	-	-	-	0	3
BOVINO, ADULTO MAGRO *			20,7	0,6	5,1	65	0	129	0	7
BRESAOLA di VITELLO			34	0	4,3	65	0	175	0	10
ALBUME D'UOVO (gallina)			10,7	0	0	0	0	43	0	12
CONIGLIO (misto carni)			18,1	0,4	14,4	65	0	203	0	12
DADO PER BRODO VEGETALE (b)			13,5	11,6	17,3	0	0	253	-	12
SUINO SEMI MAGRO* (sus scrofa)			15,8	0	5	64	0	108	-	14
CAPRIOLO, SCHIENA			22,4	0,6	3,6	85	0	122	0	14
UOVA DI TACCHINA			13,68		11,88	933	0	171	0	14
CAPRETTO			19,2	0	5	56	0	122	0	15
UOVA DI OCA *			13,8	1	14,4	852	0	189	-	17
SUINO MAGRO * (sus scrofa)			19,9	0,4	6,8	165	0	141	0	18
CAVALLO, CUORE			18,7	0,6	7,7	150	0	146	0	18
FEGATO DI MAIALE			22,8	1,5	0,8	260	0	140	0	18
STRUZZO			21	0	0,9	57	0	92	-	19
LUMACA			12,9	7,8	1,7	65	0	98	-	19
CERVO/DAINO			21,2	0	1,2	69	0	178	-	19
CAVALLO, FEGATO			22,4	5,3	4	300	0	145	0	20
SPECK (prociutto affumicato stagionato)*			-	-	-	-	-	-	-	20
ANATRA *			21,4	0	8,2	110	0	159	-	22
UCCELLETTI			17	0	18	52	0	200	-	22
BOVINO SEMI MAGRO*			16	0,4	6	0	0	125	-	22
QUAGLIA			25	0	6,8	100	0	161	0	22
PETTO DI POLLO			-	-	-	-	-	-	-	22
BUFALO			20,39	-	1,37	46	0	99	-	23
MONTONE			24,3	0	7,2	66	0	144	-	23
PICCIONE ADULTO			18,4	0,3	12,5	77	0	187	-	24
RENNA			22,2	0	0,9	67	0	97	-	24
RANA			15,5	0	0,2	50	0	64	-	28
CAPRIOLO, COSCIA			22,2	0	1,6	50	0	103	0	29
CARNE DI CINGHIALE			21,5	0	3,3	65	0	118	0	29
DADO PER BRODO ANIMALE			15,7	5	18,7	10	0,2	152	-	30
OCA			15,8	0	34,4	80	0	373	-	30
FIorentina *			18,1	5,9	14,9	660	0	214	0	32
FEGATO DI BOVINO			20	6	4,4	191	0	142	0	32
AGNELLO (misto carni)			20,8	0	8,8	71	0	162	0	33
LEPRE, COSCIO			22,8	0	3,2	81	0	121	-	33
ESTRATTO DI CARNE BOVINA			54	0	0,4	2	0,9	219	0	34

Carne



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CAVALLO, MUSCOLO	21,7	0,5	2,7	52	0	113	0	35
UOVO DI GALLINA INTERO IN POLVERE	-	-	-	-	-	-	-	35
POLLO INTERO*	17,9	0	6,5	88	0	130	0	37
VITELLO, CARNE MAGRA*(bos taurus)	20,7	0,1	1	70	0	92	0	37
TORDO (turdus eryceturum)	20,1	0	7,7	59	0	143	-	38
PECORA	17	0	25	79	0	293	0	38
STARNA, COSCIO (perdix perdix)	26,4	0	2,6	86	0	113	-	40
TACCHINO, INTERO (meleagris gallopavo)	21	0,1	6,8	82	0	146	-	40
FARAONA, COSCIA	24,3	0,2	1,8	70	0	114	-	42
UOVA DI ANATRA *	12,2	0,7	15,4	887	0	190	0	42
FAGIANO	24,3	0	5,2	71	0	144	-	44
FARAONA, PETTO	25,1	0	0,7	57	0	107	-	45
PICCIONE GIOVANE	22,1	0	5,5	90	0	138	-	45
CUORE DI BOVINO	16,8	0,5	6	150	0	123	0	47
TUORLO D'UOVA (gallina)	15,8	0	29	1337	0	325	0	48
TRIPPA	12,07	0	3,69	122	0	85	-	49
KEBAB MISTO CARNI	18,3	0	45,3	89	0	426	-	52
BOVINO, ADULTO GRASSO *	13,8	0,3	29,8	69	0	113	0	53
FARAONA	23,4	0	6,5	74	0	158	-	54
CUORE DI MAIALE	18,3	0,4	9,4	0	0	159	0	54
AGNELLO, CORATELLA	15,7	1,2	4,7	240	0	110	0	57
SUINO GRASSO * (sus scrofa)	19,9	0	37,3	165	0	394	0	57
RENE DI BUE	18,4	0,8	4,6	375	0	118	0	62
PROSCIUTTO COTTO	22,62	0	9,02	59	0	178	0	73
AGNELLO, COSTOLETTE	14,6	0	36,3	71	0	386	0	75

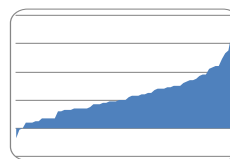
lieviti



Valori x 100gr di alimento	Δ 56,2	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MELASSA (AGENTE LIEVITANTE)		-	-	-	-	-	-	-	44
LIEVITO PASTA MADRE		-	-	-	-	-	-	-	45
LIEVITO CHIMICO (PAN DEGLI ANGELI)		-	-	-	-	-	-	-	50
LIEVITO DI BIRRA, ESSICCATO		12,1	1,1	0,4	0	6,9	56	35	64
LIEVITO DI BIRRA FRESCO		12,1	1,1	0,4	0	6,9	56	35	78



Cereali



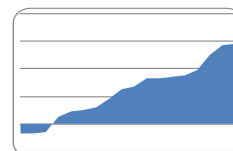
Valori x 100gr di alimento	▲ 22,45	P	Z	G	C	F	K	IG	I
RISO, INTEGRALE #		6,7	81,3	2,8	0	3,8	357	81	-7
FARRO # (b)		-	-	-	-	-	-	40	-1
RISO SOFFIATO		6,1	89,7	0,9	0	1,1	369	85	0
FARINA DI SOIA, a basso contenuto lipidico		45,3	28,2	7,2	0	13,3	352	-	4
ORZO, PERLATO		10,4	70,5	1,4	0	9,1	318	36	4
LATTE DI MANDORLE		0,6	2,4	1,5	0	0,4	25	30	4
FIOCCHI DI AVENA		8	73,5	7,5	0	8,3	395	79	5
MUESLI		10,6	71,1	5,9	0	8,1	364	60	5
FARINA DI GRANO TENERO, INTEGRALE		11,9	68,4	1,9	0	9,6	321	60	7
FARINA DI KAMUT		-	-	-	-	-	-	45	7
CUMINO, SEMI		17,8	33,7	22,3	0	10,5	375	5	7
MIGLIO		11,02	-	4,22	0	8,5	378	70	7
GALLETTE DI MAIS		-	-	-	-	-	-	-	7
PANE DI SEGALE *		8,3	45,8	1,7	0	5,8	219	65	12
LATTE DI SOIA (b)		2,9	0,8	1,9	0	0	32	30	12
ORZO SOLUBILE O CAFFE' D'ORZO, in polvere		5,5	80,9	3,4	0	0,1	372	36	13
RISO, BRILLATO		7	87,6	0,6	0	1,4	362	69	13
SORGO #		11,3	-	3,3	0	6,3	339	-	13
FARINA DI SEGALE, integrale		8,2	75,9	2	0	11,7	335	34	14
GERME DI GRANO		28	55	10	0	15,6	416	-	14
PANE DI SOIA		12	41,7	6,8	0	4,5	276	-	14
RISO SEMINTEGRALE		6,7	81,3	2,8	0	2,4	359	94	14
FARINA DI FARRO (b)		-	-	-	-	-	-	45	14
FIENO GRECO		23	-	6,41	0	24,6	323	-	15
FARINA DI COCCO		5,6	6,4	62	0	21,1	604	-	17
FARINA DI GRANO DURO		13	63	2,9	0	12,6	314	-	17
MAIS pannocchia *		9,2	75,8	3,8	0	2,9	355	-	17
POLENTA*		4,4	40,8	1,4	0	1,3	183	40	18
PITA (PANE ARABO)		9,8	0,82	2,6	0	7,4	266	-	18
CRUSCA DI GRANO PURA		14,1	26,8	5,5	0	39,6	206	51	19
FARINA DI RISO		7,3	87,8	0,5	0	0,7	363	-	19
GALLETTE DI CEREALI MISTI		-	-	-	-	-	-	-	19
FARINA DI AVENA		12,6	72,9	7,1	0	7,6	388	87	20
MANIOCA/CASSAVA		1,36	1,7	0,28	0	1,8	160	55	20
QUINOA		13,1	-	5,8	0	5,9	374	35	20
FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO		11,2	21,3	0	0	2,6	339	56	22
FARINA DI SOIA, intera		36,8	23,5	23,5	0	10,7	447	25	23
FIOCCHI DI RISO		6,6	77,5	1,2	0	2,2	346	-	23
RISO BASMATI		-	-	-	-	-	-	50	23
FARINA DI MAIS		8,7	81,5	2,7	0	2,6	365	69	24

Cereali



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SEMOLATO DI GRANO DURO	8,8	69,2	0,5	0	4,1	298	60	24
SEMOLA INTEGRALE	11,6	77,5	1,9	0	3,4	354	45	25
COUSCOUS	9,1	73,2	0,8	0	16,5	318	93	25
MAIS DOLCE IN SCATOLA *	2,9	26,6	1,2	0	3,9	122	55	27
FARINA DI CASTAGNE	5,8	71,6	3,7	0	10,9	323	-	28
PANE INTEGRALE *	7,5	53,8	1,3	0	5,7	243	60	28
RISO PARBLOID	2,91	0,11	0,37	0	0,9	123	-	28
CEREALI AGGREGATI	10,7	74,9	2	0	11,6	342	70	29
FARINA DI CARRUBA	-	-	-	-	-	-	-	29
FARINA DI CECI	21,8	54,3	4,9	0	13,8	334	35	30
FARINA DI GRANO SARACENO	8,1	84,9	1,5	0	2,1	364	55	30
FARINA FRUMENTO TENERO TIPO 1	12,3	65,8	2,6	0	1,7	319	-	30
AVENA	16,9	55,7	6,9	0	10,6	389	40	32
AMARANTO	14,45	-	6,51	0	9,3	374	35	33
FIOCCHI DI CRUSCA DI GRANO	10,2	69,7	1,9	0	17,3	319	87	34
PATATE NOVELLE	2	15,8	0	0	1,4	67	90	34
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 2	13,7	0,41	1,87	0	12,2	339	-	35
GALLETTE DI RISO	-	-	-	-	-	-	85	37
FARINA DI SEGALE, semi-integrale	8,3	67,8	1,3	0	8	316	-	38
FIOCCHI D'ORZO	10,6	80	1,9	0	14,8	360	-	38
MANITOBA (farina speciale)	-	-	-	-	-	-	-	42
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 0 *	11,5	76,9	1	0	3,5	343	85	43
TAPIOCA (manihot utilissima)	0,6	95,8	0,2	0	0,4	363	85	44
FARINA DI GRANTURCO (MAIZENA)	7,7	58,3	5,8	0	3,7	302	70	44
BURGHUL tipo pezzatura grossa (b)	-	-	-	-	-	-	-	49
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 00 *	11	78	0,7	0	2,5	343	85	53
PATATE classiche*	2,1	18	1	0	1,6	85	87	55
BULGHUR	7,2	70	1,4	0	3	357	55	67

Dolci



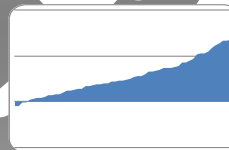
Valori x 100gr di alimento	Δ 23,61	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ZUCCHERO DI CANNA, GREZZO * (b)		0,1	101,3	0	0	0	362	92	-7
SCIROPPO DI ACERO		-	-	-	-	-	-	105	-7
STEVIA (DOLCIFICANTE NATURALE)		-	-	-	-	-	-	-	-6
MALTO DI RISO		-	-	-	-	-	-	-	5
FRUTTOSIO		0	99,5	0	0	0	400	22	9

Dolci



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MALTO DI MAIS	-	-	-	-	-	-	-	10
MALTO DI ORZO	-	-	-	-	-	-	-	12
MELASSA *	0	55,49	0,1	0	0	290	70	18
SACCARINA (E954)	0	0	0	0	0	0	-	25
MIELE * (b)	0,6	80,3	0	0	0	303	58	27
XILITOLO	-	-	-	-	-	-	-	33
SORBITOLO	-	-	-	-	-	-	-	33
CICLAMATO (DOLCIFICANTE)	-	-	-	-	-	-	-	34
ASPARTAME (E951)	0	97,5	0	0	0	400	-	35
MANNITOLO	-	-	-	-	-	-	-	39
ZUCCHERO (Saccarosio) *	0	104,5	0	0	0	392	60	50
DESTROSI (GLUCOSIO)	-	-	-	-	-	-	137	57
ACESULFAME-K	-	-	-	-	-	-	-	58

Frutta



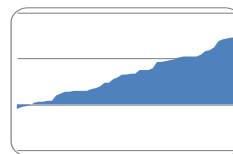
Valori x 100gr di alimento	Δ 27,71	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MELA COTOGNA		0,3	6,3	1	0	5,9	34	35	-5
PRUGNE, secche #		2,2	55	0,5	0	9	220	-	-5
ANANAS #		0,5	10	0	0	1	40	94	-1
OLIVE VERDI #		0,8	1	15	0	4,4	142	15	-1
POMPELMO #		0,6	6,2	0	0	1,6	26	40	2
MELONE RETATO		0,4	22,9	0	0	1	87	47	3
MORA DI ROVO		1,3	8,1	0	0	0	36	25	4
MANDARINI #		0,9	17,6	0,3	0	1,7	72	30	4
MIRTILLO NERO #		0,6	6,9	0,2	0	2,5	30	25	5
MELAGRANE		0,5	15,9	0,2	0	2,2	63	35	7
MELONE CANTALUPO O ZATTE		0,8	7,4	0,2	0	0,9	33	65	7
ALBICOCHE #		0,4	6,8	0,1	0	1,5	28	57	8
LIQUIRIZIA DOLCE		3,7	76,7	5,2	0	2	349	-	8
AVOCADO		4,4	1,8	23	0	3,3	231	10	10
MELONE INVERNALE GIALLO		0,5	4,9	0,2	0	0,7	22	65	12
PERA #		0,3	9,5	0,4	0	2,8	41	54	12
KAKI O LOTI		0,6	16	0,3	0	2,5	65	-	13
ARANCE #		0,7	7,8	0,2	0	1,6	34	42	14
FICHI D'INDIA		0,8	13	0,1	0	5	53	7	14
MANGO		0,7	14,1	0,2	0	2,9	57	56	17



Frutta



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
NOCE DI COCCO	3,2	3,7	36	0	12,2	351	45	17
POMPELMO ROSA #	0,6	7,7	0,1	0	1,6	30	-	18
FICHI	0,9	11,2	0,2	0	2	47	35	19
LIMONE #	0,6	2,3	0	0	5,2	11	20	19
FRAGOLE	0,9	5,3	0,4	0	1,6	27	40	20
MANDARANCI e CLEMENTINE #	0,8	12,8	0,2	0	2,2	53	30	20
MELA	0,2	11	0,3	0	2	45	54	22
PRUGNE #	0,5	10,5	0,1	0	1,4	42	53	22
NOCE PECAN	7,2	4,3	71,8	0	9,4	705	-	23
PESCA	0,8	6,1	0,1	0	2,1	27	63	23
COCOMERO / ANGURIA	0,4	3,7	0	0	0,2	15	93	24
NESPOLE	0,4	6,1	0,4	0	2,1	28	55	25
BANANA #	1,2	15,5	0,3	0	1,8	66	78	27
KIWI	1,2	9	0,6	0	2,6	44	59	28
SUSINE EUROPEE	-	-	-	-	-	-	-	28
OLIVE NERE #	1,6	0,8	25,1	0	2,4	234	15	30
CEDRO CANDITO	0,1	49,4	0,2	0	3,3	187	-	33
RIBES ROSSO	0,88	-	0,58	0	4,3	47	25	33
AMARENE	0,8	10,2	0	0	1,1	41	-	34
RIBES NERO	0,88	-	0,58	0	4,3	44	15	35
LAMPONI	1	6,5	0,6	0	7,4	34	25	37
DATTERI, freschi	1,5	31,3	0,1	0	3,6	124	99	37
MANDORLE #	21,26	4,8	50,64	0	11,8	578	15	37
LITCHI	0,83	15,23	0,44	0	1,3	66	50	38
UVA # (vitis vinifera)	0,5	15,6	0,1	0	1,5	61	67	39
CILIEGE	0,8	9	0,1	0	1,3	38	32	43
SUSINE CINO-GIAPPONESI	-	-	-	-	-	-	-	43
NOCE MOSCATA	8,8	26,3	29	0	23,7	395	-	45
UVA SULTANINA/UVETTA, UVA SECCA #	1,9	72	0,6	0	6,8	283	80	47
CASTAGNE	3,5	42,4	1,8	0	9	189	74	52
DATTERI, secchi	2,7	63,1	0,6	0	8,7	253	110	53
PISTACCHI	20,61	7,64	44,44	0	10,3	557	15	53
ARACHIDI TOSTATE	29	8,5	50	0	10,9	597	-	55
LUPPOLO	-	-	-	-	-	-	-	59
NOCI	10,5	5,5	57,7	0	5,2	582	15	62
GIUGGIOLE	1,2	-	0,2	0	-	79	-	64
ANANAS SCIROPATA #	0,3	20,2	0	0	0,9	77	-	67
ARACHIDI CRUDE	26	11,2	47,2	0	7,3	571	22	67
ANACARDI	-	-	-	-	-	-	15	68
NOCCIOLE	13	1,8	62,9	0	6,7	625	96	69


 latticini


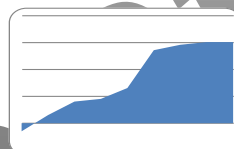
Valori x 100gr di alimento	 32,72	P	Z	G	C	F	K	IG	I
PHILADELPHIA LIGHT		-	-	-	-	-	-	-	-5
ITALICO (tipo Bel Paese)		25,4	0,1	30,2	90	0	374	-	-3
LATTE DI BUFALA		4,4	5,1	7,3	19	0	102	-	-2
CHEDDAR		25	0,5	31	100	0	381	-	-1
GHEE BURRO CHIARIFICATO (b)		-	-	-	-	-	-	-	2
LATTE DI PECORA		5,3	5,2	6,9	13	0	103	-	3
YOGURT DI LATTE SCREMATO		3,3	4	0,9	4	0	36	20	3
FORMAGGINO		11,2	6	26,9	93	0	309	-	4
LATTE DI CAPRA		3,9	4,7	4,3	12	0	72	-	4
STRACCHINO		18,5	0	25,1	90	0	300	-	10
TALEGGIO		20,6	0	24,8	90	0	306	-	12
RICOTTA DI VACCA E PECORA		10,3	3,6	16,6	42	0	204	-	14
GORGONZOLA		20,75	0,45	27,68	100	0	334	-	14
TRENTA		20,8	1,4	40,2	66	0	450	-	15
CERTOSINO		17,5	0	22	90	0	268	-	15
EDAM STAGIONATO		29	1	25	102	0	345	0	15
YOGURT DI LATTE INTERO		3,5	3,6	3,9	18	0	63	53	15
RICOTTA MAGRA TIPO TEDESCO (quark)		13,5	4,1	0,2	32	0	72	-	17
RICOTTA INTERA, TIPO TEDESCO (quark)		12,5	3,6	5,1	32	0	109	-	18
FETA		15,6	1,5	20,2	70	0	250	0	20
GRUVIERA		29,81	0,36	32,34	110	0	413	0	24
PECORINO		28,5	0	28	104	0	366	-	24
PROVOLONCINO DOLCE		25	2,1	26,6	101	0	348	-	28
LATTE DI VACCA, PARZ. SCREMATO		3,5	5	1,8	7	0	49	-	30
RICOTTA DI PECORA		8,4	3,2	25,1	51	0	271	-	33
ROQUEFORT		19,7	0	32,9	90	0	375	-	33
ASIAGO		31,4	0	25,6	90	0	356	-	34
GRANA		35,5	3,7	25	85	0	381	0	34
CACIOTTA AFFUMICATA		27,7	2,1	27,3	104	0	364	-	38
EMMENTHAL		28,5	3,6	30,6	100	0	403	0	38
FIOR DI LATTE (MOZZARELLA DI VACCA)		20,6	0	20,3	90	0	265	0	38
RICOTTA DI VACCA		12,2	4	8	32	0	136	-	40
LATTE DI VACCA, INTERO *		3,1	4,8	3,4	14	0	61	42	47
MOZZARELLA DI BUFALA		19,9	4,9	16,1	50	0	243	0	47
FIOCCHI DI FORMAGGIO MAGRO		9,7	3,2	9,7	0	0	115	-	48
PARMIGIANO		36	0	25,6	95	0	374	0	49
PROVOLONE		26,3	2,1	28,9	101	0	374	-	50
BURRO		0,8	1,1	83,4	250	0	758	-	52
BURRO DI ARACHIDI		22,6	13,1	53,7	0	6,8	623	40	53
LATTE DI VACCA, SCREMATO		3,6	5,3	0,2	2	0	36	47	53

Latticini



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MARGARINA	0,6	0,4	84	50	0	760	30	53
SOTTILETTE	20,8	0,9	27	85	0	330	-	53
FONTINA	24,5	0,8	26,9	80	0	343	-	55
CACIOTTA TOSCANA	24,6	2,1	29,6	90	0	373	-	59
PROVOLA AFFUMICATA	21,2	1	19,6	90	0	260	-	60
MARGARINA NON IDROGENATA	-	-	-	-	-	-	-	63
BURRATA	15,2	5,7	34,9	106	0	396	-	70
CACIOCAVALLO	37,7	2,1	31,1	90	0	439	-	72
PECORINO, FRESCO	26	0	25,4	70	0	332	-	73
MASCARPONE	7,6	0	47	95	0	453	-	74
PECORINO ROMANO	28,3	0	29,5	104	0	379	-	74

Legumi



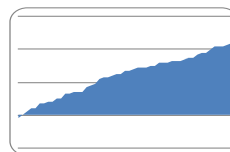
Valori x 100gr di alimento	28,46	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SOIA VERDE (MUNG)		-	-	-	-	-	-	-	-3
TOFU		8,1	0,7	4,8	0	1,2	76	23	3
SOIA, GERMOGLI		-	-	-	-	-	-	-	8
TAMARINDO		2,8	57,4	0,6	0	5,1	239	65	9
TEMPEH		-	-	-	-	-	-	-	13
SOIA, SEMI gialla		36,9	23,3	18,1	0	11,9	398	18	27
FAVE		5,4	4,2	0,2	0	5,1	37	32	29
CECI		21,8	54,3	4,9	0	13,8	334	34	30
PISELLI		5,42	5,67	0,4	0	5,1	81	35	30
CICERCHIE		4,3	7,2	1,4	0	8,1	56	42	33
FAGIOLI bianchi #		6,4	19,4	0,6	0	10,6	104	34	35
NATTO		-	-	-	-	-	-	-	44
FAGIOLI ROSSI		-	-	-	-	-	-	35	48
LENTICCHIE		25	54	2,5	0	13,7	325	42	53
FAGIOLI AZUKI, secchi #		19,9	50,1	0,5	0	11,1	272	2	68

aggiunti



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SALE DIAMANTE HAILITE	-	-	-	-	-	-	-	3
SALE HIMALAYANO ROSA	-	-	-	-	-	-	-	27
BIETOLE VERDI (FOGLIE) #	-	-	-	-	-	-	-	34
MORTADELLA SUINO *	-	-	-	-	-	-	-	34

Pesce



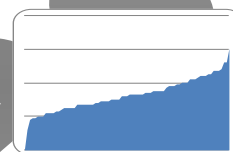
Valori x 100gr di alimento	▲ 23,84	P	Z	G	C	F	K	IG	I
POLIPO (polpo)		10,6	1,4	1	140	0	57	0	-2
ROMBO		16,3	1,2	1,3	70	0	81	0	0
SCORFANO		80,1	1,1	3,5	82	0	358	0	2
PESCE SPADA		16,9	1	4,2	70	0	109	0	4
TONNO IN SALAMOIA SGOCCIOLATO		25,51	0	0,82	30	0	116	0	4
ARAGOSTA		16,2	1	1,9	164	0	86	0	7
HALIBUT		20,8	0	2,3	32	0	110	0	7
SALMONE		20,2	0	11	50	0	180	0	8
TONNO SOTT'OLIO, SGOCCIOLATO		29,13	0	8,21	18	0	198	-	8
ASTICE		18,8	0,5	0,9	95	0	90	0	10
SPIGOLA o BRANZINO		16,5	0,6	1,5	64	0	82	0	10
ORATA, SURGELATA		19,8	0	1,2	70	0	90	0	13
SOGLIOLA		16,9	0,8	1,7	57	0	86	0	13
RANA PESCATRICE		12,8	0,6	1	50	0	63	0	14
SARDA		20,8	1,5	4,5	84	0	129	0	14
SARDINE SOTT'OLIO		22,3	0	12,1	140	0	198	0	14
SGOMBRO o MACCARELLO		17	0	11,1	95	0	168	0	17
TONNO IN SCATOLA AL VAPORE		-	-	-	-	-	-	-	18
CEFALO MUGGINE		15,8	0,7	6,8	61	0	127	0	19
MERLUZZO		17	0	0,3	50	0	71	0	22
GAMBERETTI DI LAGO		17,1	0	4,1	105	0	105	0	23
SARAGO		15	1	4,4	70	0	103	0	23
ACCIUGHE o ALICI		16,8	1,5	2,6	70	0	96	0	24
ARINGA		17,8	0	13,2	50	0	190	0	25
PESCE PERSICO		15,4	0	1,5	70	0	75	0	25
BACCALA', ammollato		21,6	0	1	50	0	95	0	27
DENTICE		16,7	0,7	3,5	70	0	101	0	27
SEPIA		14	0,7	1,5	110	0	72	0	28
GRANCHIO, POLPA IN SCATOLA		18,1	0	0,5	72	0	77	0	29
SARDINE SALATE		25,1	0	3,6	60	0	133	0	29
TONNO (thunnus thynnus)		21,5	0	8	27	0	158	0	29
CALAMARO		12,6	0,6	1,7	222	0	68	0	30
LUPINI DEAMARIZZATI		16,4	7,2	2,4	0	4,8	114	0	30
TINCA		17,9	0	0,5	29	0	76	0	32
SALMONE affumicato		20,2	0	11	50	0	180	0	32
LUMACHE DI MARE		23,8	7,8	0,4	65	0	137	0	32
CARPA		18,9	0	7,1	70	0	140	0	33
GAMBERO		13,6	2,9	0,6	150	0	71	0	33
LUCCIO		18,7	0	0,6	34	0	80	0	33
TOTANO		-	-	-	-	-	-	0	34

Pesce



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ANGUILLA DI MARE	14,6	0,7	19,6	117	0	237	0	35
COZZA O MITILO	11,7	3,4	2,7	108	0	84	0	35
ANGUILLA DI FIUME	11,8	0,1	23,7	117	0	261	0	37
STOCCAFISSO (gadus poutassou)	20,7	0,3	0,9	50	0	92	0	38
SURIMI	15,18	0	0,9	30	0	99	-	38
GRANCHIO	18,1	0	1,1	78	0	87	0	40
CAVIALE	18,9	1,9	18,8	588	0	252	0	42
TRIGLIA	15,8	1,1	6,2	94	0	123	0	42
VONGOLA	10,2	2,2	2,5	50	0	72	0	42
TROTA	14,7	0	3	55	0	86	0	43
CERNIA	17,9	0,6	0,7	37	0	80	0	44

Verdura



Valori x 100gr di alimento	Δ	32,35	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ORTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
SESAMO SEMI	-	-	-	-	-	-	-	-	35	12
FAGIOLINI	2,1	2,4	0,1	0	2,9	17	38	-	-	18
MAGGIORANA, secca	12,7	42,5	7	0	18,1	271	15	-	-	19
ALGA ARAME	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19
POMODORI MATURI	1	3,5	0,2	0	0,9	19	-	-	-	20
SEDANO # (APIUM GRAVEOLENS)	2,3	2,4	0,2	0	1,6	20	15	-	-	20
SEITAN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
ASPARAGI DI CAMPO #	3,6	3,3	0,2	0	2,1	29	15	-	-	22
CARCIOFI #	2,7	2,5	0,2	0	5,5	22	20	-	-	22
FINOCCHIO, SEMI	15,8	12,5	14,9	0	39,8	345	-	-	-	22
ANETO	17,73	0,3	49,67	0	11,8	573	35	-	-	22
DAIKON	0,8	2,9	0,1	0	1,5	15	-	-	-	23
RAVANELLI	0,8	1,8	0,1	0	1,3	11	15	-	-	23
CARDI	0,6	1,7	0,1	0	1,5	10	-	-	-	24
FUNGHI PORCINELLI #	3,1	1,6	0,6	0	6,5	24	-	-	-	25
FUNGHI PRATAIOLI, COLTIVATI #	2,3	1,9	0,4	0	1,7	20	-	-	-	25
SPINACI	3,4	3	0,7	0	1,9	31	15	-	-	25
TARASSACO-DENTE DI LEONE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
AGRETTI o BARBA DEL FRATE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
BROCCOLETTI DI RAPE	2,9	2	0,3	0	2,9	22	-	-	-	27



Verdura



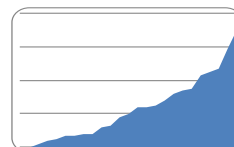
Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
NORI, ALGHE	30,7	0	1,5	0	44,4	136	-	27
RAPE	1	3,8	0	0	2,6	18	30	27
TARTUFO NERO	6	0,7	0,5	0	8,5	31	-	27
ZUCCHINE (curcubita pepo)	1,3	1,4	0,1	0	1,3	11	-	27
PRUGNE UMEBOSHI	-	-	-	-	-	-	-	27
ALGHE DULSE	-	-	-	-	-	-	-	27
ASPARAGI DI BOSCO #	4,6	4	0,2	0	2,6	35	15	28
CAVOLI DI BRUXELLES #	4,2	4,3	0,5	0	5,2	37	15	28
CRESCIONE	3	0,4	1	0	3	22	-	29
FUNGHI SHIITAKE, secchi #	16,3	63,9	1	0	11,5	296	-	29
VALERIANA (VALERIANELLA)	2	3,6	0,4	0	1,5	21	15	29
FIORI DI ZUCCA	1,03		0,07	0		15	-	29
BARBABIETOLE ROSSE #	1,1	4	0	0	2,6	20	30	30
CAVOLO CAPPUCCIO VERDE #	2,1	2,5	0,1	0	2,9	19	-	30
FUNGHI SPUGNOLI #	1,7	1,9	0,3	0	7	17	-	30
SEMI DI GIRASOLE	-	-	-	-	-	-	35	30
CAVOLIORE # (parte bianca)	3,2	2,7	0,2	0	2,4	25	15	32
TOPINAMBUR (b)	-	-	-	-	-	-	50	32
ALGA IZIKI	-	-	-	-	-	-	-	32
FUNGHI PORCINI #	3,9	1,4	0,7	0	2,5	27	-	33
INDIVIA #	0,9	2,7	0,3	0	1,6	16	15	33
LATTUGA tipo riccia #	1,8	2,2	0,4	0	1,5	19	15	33
POMODORI DA INSALATA	1,2	2,8	0,2	0	1,1	17	30	33
ALGHE KOMBU	-	-	-	-	-	-	-	33
DRAGONCELLO	22,77	-	7,24	0	7,4	295	-	33
BROCCOLO A TESTA	3	3,1	0,4	0	3,1	27	-	34
ZUCCA GIALLA # (curcubita maxima)	1,1	3,5	0,1	0	0,5	18	107	34
SEMI DI LINO	-	-	-	-	-	-	35	34
RADICCHIO VERDE #	2,1	0,9	0,7	0	1,6	19	-	35
CRAUTI	1,5	4	0,3	0	1,1	24	15	35
FINOCCHIO	1,2	1	0	0	2,2	9	15	35
FUNGHI GALLINACCI #	1,6	0,2	0,5	0	4,7	11	-	35
POMODORO TIPO ARAWAK	-	-	-	-	-	-	-	35
FUNGHI OVULI #	2	1,9	0,3	0	1,7	18	-	37
LATTUGA A CAPPUCCIO tipo brillant #	1,5	3	0,2	0	1,3	19	15	38
CORIANDOLO	19,96	-	4,36	0	13,6	253	-	38
BORRAGINE	1,8	-	0,7	0	-	21	-	38
CAROTE ROSSE # (arancione)	1,1	7,6	0	0	3,1	33	47	39
FUNGHI CHIODINI #	2,1	0,1	0,7	0	6,8	15	-	39
CICORIA	1,4	0,7	0,2	0	3,6	10	-	40

Verdura



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MELANZANE	1,1	2,6	0,1	0	2,6	15	20	40
PORRI	2,1	5,2	0,1	0	2,9	29	15	40
RADICCHIO ROSSO #	3	3	0,1	0	2,1	24	-	42
POMODORI SECCHI	14,1	43,5	3	0	12,3	258	35	42
SCORZONERA	-	-	-	-	-	-	-	42
CAROTE VIOLA	-	-	-	-	-	-	-	43
CAVOLO BROCCOLO VERDE RAMOSO #	3,4	2	0,3	0	3,1	24	-	44
PEPERONI DI SENISE *	-	-	-	-	-	-	-	44
ALGA ARAG AGAR	6,21	2,97	0,3	0	7,7	306	-	44
POMODORI PELATI IN SCATOLA + LIQUIDO	1,2	3	0,5	0	0,9	21	-	45
RUCOLA	2,6	2,1	0,7	0	1,6	25	15	45
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO #	1,9	2,7	0,2	0	1	20	-	47
CETRIOLI #	0,7	1,8	0,5	0	0,6	14	15	47
FRIARIELLI NAPOLETANI	-	-	-	-	-	-	-	47
PEPERONI QUADRATI #	0,9	5	0,3	0	0,9	22	15	48
PEPERONI LUNGI #	0,7	5,8	0,3	0	0,8	30	15	52
CAROTE GIALLE	-	-	-	-	-	-	-	52
SCAROLA (lactuca scarola) (foglie)	1,6	1,7	0,2	0	1,5	15	15	60

Condimento



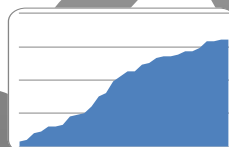
Valori x 100gr di alimento	Δ	22,8	P	Z	G	C	F	K	IG	I
OLIO DI GERME DI GRANO			0	0	99,9	0	0	899	0	0
MISO DI ORZO			-	-	-	-	-	-	-	0
SHOYU, salsa di soia e grano (b)			5,2	7,7	0,1	0	0,8	53	-	2
TAMARI, salsa di soia (b)			10,5	4,8	0,1	0	0,8	60	-	4
OLIO DI VINACCIOLO (b)			0	0	99,9	0	0	899	0	5
OLIO DI RISO			0	0	99,9	0	0	899	0	7
MISO DI RISO			-	-	-	-	-	-	-	7
OLIO DI MAIS VITAMINIZZATO *			0	0	99,9	0	0	899	0	8
OLIO DI SESAMO (b)			0,2	0	99,7	0	0	898	0	8
SALE MARINO INTEGRALE			-	-	-	-	-	-	-	12
OLIO DI SOIA (b)			0	0	99,9	0	0	899	0	13
ACETO DI UMEBOSHI			-	-	-	-	-	-	-	18
OLIO DI OLIVA VITAMINIZZATO *			0	0	100	0	0	900	0	20
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE			0	0	99,9	0	0	899	0	24

Condimento



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ACETO DI RISO	-	-	-	-	-	-	-	24
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE * (b)	0	0	100	0	0	900	0	25
OLIO DI SEMI VARI	0	0	100	0	0	900	0	28
OLIO DI OLIVA*	0	0	100	0	0	900	0	32
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI	0	0	100	0	0	900	0	34
OLIO DI SANSA	-	-	-	-	-	-	0	35
OLIO DI PALMA	0	0	99,9	0	0	899	0	43
OLIO DI COCCO	0	0	99,9	0	0	899	0	45
OLIO DI SEMI DI MAIS	0	0	99,9	0	0	899	0	47
OLIO DI CARTAMO	-	-	-	-	-	-	-	59
SALE da cucina	0	0	0	0	0	0	-	70

Nervini



Valori x 100gr di alimento	Δ	37,23	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CAFFE' DI CICORIA			-	-	-	-	-	-	0	3
Tè MU *			-	-	-	-	-	-	0	4
Tè BANCHIA *(b)			-	-	-	-	-	-	0	8
CARCADE' bibita			-	-	-	-	-	-	-	9
Tè KUKICHA *(b)			-	-	-	-	-	-	0	12
CAFFE' DI CEREALI (b)			-	-	-	-	-	-	0	12
TE' VERDE			0,1	0	0	0	0	0	0	13
CAFFE' DI GINSENG *										18
SENAPE			-	-	-	-	-	-	35	19
TE' NERO			10,4	28,5	15,4	0	-3	287	0	20
CAFFE' DECAFFEINATO, in tazza da bar *			0,4	0,6	0	0	0	4	0	24
AMARI BASSA GRADAZIONE (23 e 30 %vol)			0	32,8	0	0	0	261	-	30
ASSENZIO			-	-	-	-	-	-	-	32
CAFFE' SOLUBILE, in polvere *			20,4	41,1	0	0	0	223	0	39
CACAO AMARO, IN POLVERE			20,4	11,5	25,6	0	28,9	355	20	42
ALCOOL PURO			0	0	0	0	0	516	100	45
CIOCCOLATO BIANCO *			8	58,3	30,9	23	0,8	529	49	45
CIOCCOLATO CON NOCCIOLE *			9,3	45,9	40,1	25	1,4	571	-	49
CAFFE' SOLUBILE, DECAFFEINATO, polvere *			13,9	42,6	0,2	0	0	224	0	50
CAFFE' MOKA, in tazza da casa*			0,4	0,6	0	0	0	4	0	53
CIOCCOLATO FONDENTE *			5,8	56,7	34	0	1,4	542	25	54
MAIONESE			4,2	2,2	70	70	0	655	60	54

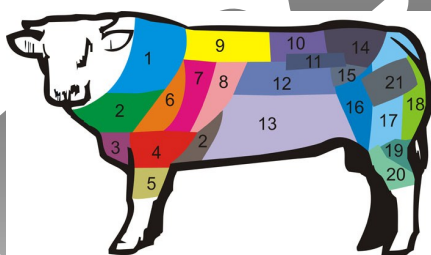
Nervini



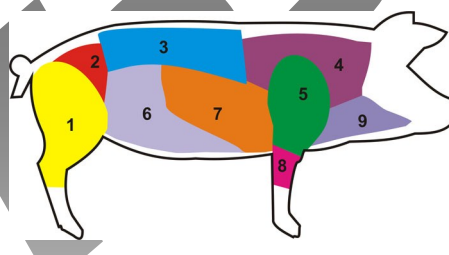
Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CAFFE' BAR, in tazza *	0,4	0,6	0	0	0	4	0	55
CIOCCOLATO GIANDUIA *	13,1	52,7	28,8	0	2,5	509	-	57
GOMME DA MASTICARE	0	96,7	0,3	0	0	341	-	57
BEVANDA GUSTO COLA*	0	10,5	0	0	0	39	63	59
AMARI ALTA GRADAZIONE (> 35 %vol)	0	0,5	0	0	0	232	-	63
CIOCCOLATO AL LATTE *	8,9	50,8	37,6	28	0,8	565	52	63
CAFFE' ALL'AMERICANA, in tazza *	0,1	0,4	0	0	0	2	0	64
CAFFE' DECAFFEINATO domestico*	11,2	6,7	13,1	0	49,5	190	0	64

Tagli di carne

In una corretta alimentazione sarebbe meglio non assumere prodotti animali. Altrimenti è meglio assumerli da coltivazioni e allevamenti di origine biologica. I prodotti biologici sono ritenuti i meno intolleranti in assoluto rispetto a tutti gli altri di origine industriale e a quelli raffinati.



	%
1 - reale (M)	22
2 - collo (M)	43
3 - punta di petto(M)	44
4 - spalla (SM)	23
5 - muscolo diritto (M)	20
6 - rotondino di spalla (coppello) (M)	41
7 - copertina (SM)	33
8 - fesone di spalla (SM)	38
9, 10 - carrè (M)	14
11 - filetto (M)	17
12 - caramella (M)	31
13 - pancia (G)	51
14 - scamone (M)	40
15 - fiocco (M)	30
16 - noce (SM)	23
17 - sottofesa (lacerto) (SM)	28
18 - girello (M)	36
19 - gallinetta di coscia (M)	49
20 - ossobuco (M)	43
21 - fesa (SM)	42



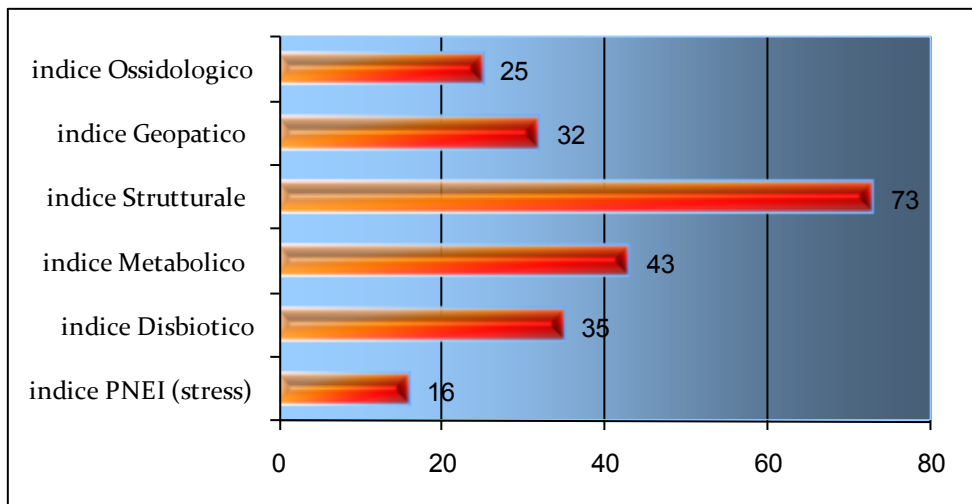
	%
1 - prosciutto Crudo (SM)	23
2 - scannello (M)	23
3 - lombo, carrè o arista (M)	17
4 - coppa o capocollo o fracosta (SM)	59
5 - spalla (M)	27
6 - pancetta (G)	47
7 - petto o costatella (M)	9
8 - stinco (M)	27
9 - guanciale (G)	61
10 - lardo (G)	65
11 - sugna (G)	19

SM: Semi magro

M: Magro

G: Grasso

Questo pannello vi aiuterà a trovare il taglio di carne più adatto e meno intollerante. Si consideri la carne Grassa, Magra o semimagra nel test e si scelga da qui il taglio che preferisce mangiare.



Il grafico indica il livello di un altro campo di disturbo che potrebbe impedire il raggiungimento degli obiettivi di benessere. La barra più alta rappresenta il campo di maggiore disturbo che può essere a discapito di un indice biologico. Si considerano i tre più alti, per cui il primo alto è quello che causa a cascata gli effetti biologici di terreno secondari. Per ogni interpretazione rivolgetevi ai consulenti da noi segnalati sul sito web della Daphne Lab o presso il vostro Point.

L'indice *ossidologico* indica lo stato dei radicali liberi; se alto significa che vi sono troppi radicali ed è bene intraprendere un corretto programma Anti-Age. L'indice *geopatico* indica una particolare sensibilità alle onde elettromagnetiche, alle microonde ed altri disturbi geopatici in casa o a lavoro. Indice *strutturale* indica lo stato delle vitamine, minerali e aminoacidi; se troppo alto indica la mancanza di qualche elemento strutturale e si consiglia una terapia di integratori. L'indice *metabolico* se alto o se troppo basso, indica un ipo o iper disturbo generale del sistema endocrino o metabolico. L'indice *disbiotico*, se troppo alto, indica un disturbo della flora intestinale, degli enzimi o delle tossine intestinali, si consiglia un programma di eubiosi intestinale. L'indice *PNEI* analizza l'asse Psico-Neuro-endocrino-Immunologico ed è l'indicatore della somatizzazione e dello stress psicosomatico, se troppo alto il soggetto somatizza lo stress in uno o più organi.

Le colonne **I** indicano le percentuali di intolleranze. Al di sopra di una certa soglia soggettiva l'alimento viene **scritto in rosso** e cioè indica una intolleranza. Basterà toglierlo per 60 giorni e reintrodurre poi con una tecnica di *svezzamento* programmato gli alimenti prima meno intolleranti e poi via via quelli più intolleranti in quantità minime. L'intolleranza è il "campo di disturbo" che un alimento genera nella

memoria cellulare, questo porta al rallentamento del metabolismo e quindi ad una tendenza ad ingrassare ma anche a diverse altre patologie come la cefalea, gonfiori, cattiva circolazione, disturbi gastrointestinali, ecc. Anche un intero gruppo alimentare può essere un campo di disturbo e il Biotest Daphne lo rapporta con degli indicatori cromatici a tre colori: **rosso** per un gruppo pericoloso, **giallo** per un gruppo da

controllare e **verde** per quello meno intollerante. Inoltre l'indicatore riporta la media delle percentuali locali. Ad esempio

 38

I cibi contrassegnati con l'asterisco * sono acidificanti mentre quelli con il cancelletto # sono alcalinizzanti. Si consiglia di assumerli sempre di origine biologica certificata.

Consigli alimentari

La prima digestione avviene in bocca, masticando bene il cibo si attivano alcuni enzimi della saliva che facilitano il seguito del lungo processo digestivo. Chi mangia in fretta, divorando il cibo, ingoia aria e rallenta il processo digestivo perché salta una tappa fondamentale della digestione. Se sei incollerito, nervoso, agitato ti consiglio di calmarti prima di mangiare, perché il cibo viene digerito nella nostra parte più intima che tocca la sfera emotiva, inconscia e profonda della personalità; guardare il telegiornale a tavola mentre si mangia è una cattiva abitudine perché la mente associa una notizia cattiva ad un cibo. A lungo andare questa abitudine porta a degli aumenti di stress e molte più Biointolleranze. *Mangia lentamente e semmai guarda un film rilassante mentre stai a tavola, possibilmente negli orari canonici.* A differenza di quanto normalmente si possa credere, studi sull'alimentazione hanno dimostrato che mangiare troppo fa invecchiare prima, in alcune specie addirittura mangiare la metà fa vivere il doppio. Sull'alimentazione purtroppo molti schemi e luoghi comuni devono cadere, questo deve essere un esercizio di informazione continua e aggiornata. Per ogni dubbio e insicurezza rivolgeti sempre al tuo medico di fiducia, con la tua salute non improvvisare mai.

Le Biointolleranze non sono stabili nel tempo, cambiano soprattutto se ci si astiene per 60 giorni o se si segue un programma di depurazione. Si consiglia pertanto di ripetere il test dopo circa 60 giorni sempre dietro parere del consulente. Secondo alcuni studi statistici, è importante ripetere il test di biointolleranza ogni anno. Le persone che hanno avuto maggiore beneficio sono quelle che seguono tutto il programma e che utilizzano cibi biologici. Una stretta osservazione del caso permette di mantenere la linea, migliorare le proprie intolleranze e ritrovare benessere e salute.

● Informazioni

I carboidrati sono lunghe catene di zuccheri importantissimi per la nostra alimentazione, ma vanno assunti con moderazione, possibilmente integrali e Biologici. Bisogna saperli masticare lentamente in bocca perché la saliva permette la prima importantissima digestione, non associarli troppo a muffe come i lieviti che assieme danno origine ad un terreno fertile per le candide intestinali. Questa alterazione può essere rilevata attraverso il thema 06 della disbiosi intestinale che va associato sempre al test dell'intolleranza alimentare.

E' stato dimostrato che chi mangia troppo invecchia prima, ma è anche vero che chi mangia bene vive più a lungo. Dunque è importante saper mangiare nella giusta Quantità e quella corretta Qualità di cibo che aiuta a disintossicarsi e a combattere i radicali liberi. I cibi industriali con additivi, conservanti sintetici e fertilizzanti sono dannosi alla salute.

Mangiare bene, nelle giuste porzioni e senza fretta rende immuni da molte patologie.

Tieni ogni giorno un diario di comportamento alimentare e scopri quante volte a settimana hai mangiato per fame e quante hai mangiato solo sfogare un bisogno o solo una abitudine.

I Nervini sono grossi eccitanti del sistema nervoso. A lungo andare provocano danni alla memoria, ai muscoli e problemi di ansia e depressione, nonché al cuore. Recenti studi hanno confermato che la combinazione di nervini e fumo aumenta la probabilità di esposizione a malattie cardiovascolari. Ad ogni modo è bene assumere caffè di cereali o di orzo, e due tè verde e *bianca* al giorno sempre di origine biologica senza additivi chimici.

Secondo un recente studio svedese le fritture e i cibi grassi e conservati contengono alte quantità di acrilamide, una sostanza che provoca cancro e danneggia il nostro DNA. In molte sostanze come le patatine fritte è stato trovato addirittura di 83 volte superiore rispetto alla dose consentita dalla Organizzazione Mondiale della Sanità. Per debellarla bisogna introdurre cibi ricchi in vitamine e bere molta acqua naturale e pura. Aiutatevi anche con dei buoni drenanti naturali.

Molti studi ritengono che la carne sia dannosa per la presenza di molte tossine di origine animale, tossine che vengono liberate nel momento della uccisione e dalle agonie dell'animale al macello. Inoltre gli animali da allevamento sono alimentati a volte in modo innaturale, storditi per lunghi periodi da psicofarmaci e da antibiotici. Il test Bioenergetico dei Virus e Batteri ha fatto riscontrare che molte intossicazioni sono dovute proprio allo sconsiderato uso eccessivo di carne suina e di manzo. La carne è quell'alimento che meglio nasconde batteri e tossine.

Il luogo comune secondo cui "la carne fa buon sangue" è da sfatare. Le proteine e il ferro di origine animale possono essere sostituiti da quelli di origine vegetale biologica, molto più salutari e ricchi in minerali e vitamine, ad esempio frutta secca, legumi e verdure. Ricorda che il sale da cucina può essere sostituito da quello rosa himalayano o da altre spezie se non intolleranti. In associazione all'insalata mista ricca di colori aggiungi anche le alghe tipo wakame o altre.

Olio di germe di grano e di girasole sono gli oli a maggior contenuto di vit. E, che aiuta la parete intestinale e mantiene giovane la pelle. Invece le fritture, a causa delle alte temperature raggiunte dagli oli, aumentano il rischio tumorale.

Nella nostra esperienza abbiamo riscontrato che chi è molto intollerante al pesce in genere lo è perché ha delle amalgame e piombature dentali a base di mercurio. I pesci del nostro mare sono ormai intossicati molto da mercuri inquinanti i fondali marini, che puntualmente ci ritornano sulla nostra tavola sottoforma di alimento. Chi ha più di 2 amalgame dentali piombate e risulta avere almeno 5 tipi di intolleranze al pesce ha una buona probabilità di essere intossicato da metalli pesanti. Tali metalli tossici vengono rivelati con il Thema 02 del mineralogramma e un buon programma di depurazione a base di alimentazione biologica. Vitamine, oligoelementi e tisane depurative fanno sì che molti sintomi che bloccano il sistema metabolico scompaiano. I metalli pesanti bloccano le funzionalità del sistema Metabolico cellulare. Il pesce contiene omega 3 ed abbinato ai vegetali combatte aterosclerosi, colesterolo e patologie cardiovascolari.

Il latte non biologico e i suoi derivati sono quelli che rendono più fragile e intollerante il nostro sistema immunitario nei confronti di agenti esterni. Siamo gli unici animali a bere latte dopo lo svezzamento, per anni. Questo sfasa il pH del nostro sistema, che dovrebbe essere - quello sanguigno - sempre entro i 7.1. Non è vero che il latte protegge dall'osteoporosi ed è dimostrato da molti studi e autori che osservano come le donne indiane che non bevono latte comunque non si ammalano di osteoporosi. Il segreto di una buona salute sta nel non assumere troppi cibi acidificanti che alterano il terreno funzionale e bloccano il nostro metabolismo. Nel nostro test i cibi alcalinizzanti, che contrastano questa acidità dei tessuti, sono segnalati con un cancelletto #. Preferire più i cibi con il cancelletto significa regolare al meglio il proprio metabolismo.

Mangiare cibi non salati, senza conservanti e additivi aiuta a prevenire molte malattie. Ridurre i latticini aiuta a prevenire disturbi gastroenterici e coliti. Si consiglia il Thema 06 della disbiosi intestinale per assicurarsi che non vi siano predisposizioni a *escherichia coli* soprattutto se si risulta intollerante a latte e lattosio in genere.

L'80% dei nitrati che ingeriamo provengono dalle verdure a foglia che a loro volta li assorbono dai fertilizzanti. Nell'organismo si trasformano in nitrosammine. I nitrati sono contenuti anche nell'acqua ma la verdura avendo grosse capacità an-

tiossidenti inibisce molto le tossine di nitrati mentre l'acqua non può. Ecco perché si consiglia sempre un programma antiossidante a base di molte verdure ortaggi e acqua depurata o imbottigliata in vetro; e solo quelle acque consigliate dal test delle biointolleranze alle acque.

Secondo alcuni studi noi siamo più erbivori e fruttariani che carnivori, i nostri avi abitavano sugli alberi e si nutrivano di sola frutta. I cereali sarebbero capaci di digerirli bene solo gli uccelli e le verdure solo alcuni mammiferi come le mucche.

Noi riusciamo a digerire appieno la frutta. Per mangiare i cereali (che sono delle graminacee) dobbiamo molarli e tostarli rendendoli digeribili togliendogli tutto il corredo vitaminico. La frutta, invece, possiamo mangiarla intera.

Ascolta sempre il tuo vero istinto biologico e renditi conto verso quale gruppo di cibo sei più portato: frutta, cereali, vegetali, latticini, pesce, carne, o altro?

Secondo alcuni studi il tumore all'esofago si combatte a tavola con centrifugati di agrumi. Infatti le arance contengono espedina, sostanza in grado di ridurre la moltiplicazione delle cellule tumorali. E' bene nutrirsi di molti centrifugati di frutta (lontano dai pasti) perché sono quelli che contengono la maggiore quantità di vitamine. Se si è molto intolleranti probabilmente vi sono dei disturbi anche latenti al sistema digestivo. Si conoscono tutti i benefici terapeutici e nutritivi della frutta come i pompelmi, i kiwi, le arance, le mele, e molti altri, ma questi centrifugati e marmellate non devono essere mescolati con zuccheri altrimenti si rovina il loro potere altamente terapeutico. La frutta già contiene un suo zucchero (il fruttosio) che la rende dolce. E' importante usare frutta di stagione matura e di coltivazione biologica perché la frutta è un alimento delicato e non va trattato con conservanti.

Bere solo centrifugati e succhi di frutta senza zucchero aggiunto né additivi.

Una macedonia assoluta con un po' di limone può anche sostituire un pasto e, associata ad una insalata mista, depura l'organismo.

I cibi contrassegnati dalla lettera (b) sono campioni alimentari di origine biologica. Preferirli rispetto a tutti gli altri garantisce una sorta di assicurazione di salute per gli anni futuri.

Molti miti andrebbero sfatati quali "la carne rossa fa buon sangue", "mangiare molto fa crescere bene" e altri che hanno accompagnato intere generazioni. Il mito dei giorni nostri è senza dubbio quello in base al quale ci fanno credere che gli alimenti modificati geneticamente non portino nessun tipo di problema. Purtroppo si sa ben poco del nostro DNA e da recenti studi è emerso che l'alimentazione influenza la riprogrammazione del nostro codice genetico e cosa farà a lungo termine un alimento OGM non lo possiamo sapere oggi. Sicuramente le intolleranze alimentari sono aumentate moltissimo da quando l'uomo ha cominciato ad usare cibi industrializzati e raffinati chimicamente. Il giusto atteggiamento è quello di mangiare il più possibile Biologico e il più possibile sano. Cucinare in pentole di vetro perché, come evidenzia la dott.ssa Clark, per prevenire ogni cancro uno dei segreti è quello di non cucinare nei metalli. Ricorda che: *La salute è una meta che si raggiunge a tavola.*

Il thema 400 oggi è un BioTest che ha molte credenziali ed è riconosciuto da studi ASL che ne dimostrano l'attendibilità al 94%. In soli sei anni abbiamo raggiunto la quota di ben 60.000 BioTest in Italia, mentre sempre più strutture ospedaliere e centri di medicina naturale utilizzano il test professionale dei laboratori Daphne Lab. Per avere una completezza delle informazioni del test di consigliamo di effettuare anche il pannello S1 delle intolleranze agli additivi e conservanti, perché moltissimi cibi che credi siano indicati per il tuo organismo, spesso sono dannosi a causa di additivi industriali di cui non ne sei a conoscenza. Oggi hai a disposizione molti BioTest per indagare lì dove un tempo non era possibile conoscere né intervenire. Perché la migliore medicina resta sempre quella della prevenzione e della corretta conoscenza.

Prima di applicare dieta e ginnastica a bambini di età inferiore ai 14 anni consultare il proprio medico di fiducia.

Per ogni alimento tollerante applicare, se possibile, anche la tabella delle frequenze alimentari.

Frequenza di assunzione cibi tolleranti

TOLLERANTI	-20 a +12	+13 a +27	+28 a SOGLIA
	Più volte al giorno	1 volta al giorno	5 volte a settimana
	4 volte a settimana	3 volte a settimana	2 volte a settimana
	1 volta a settimana	2 volte al mese	1 volta al mese



Schema alimentare generico 2.1 per adulti

Colazione

Durante la settimana alternare sempre tra: Latte vegetale (di avena, di soya, di riso, ecc) o animale scremato se non intollerante (meglio se di capra), o tè verde o orzo o yogurt 0,1% alla frutta o succo di frutta agrumato senza zuccheri (meglio se di pompelmo e ananas) + corn flakes integrali o gallette di cereali integrali bio



Spuntino

Più o meno alle 11.00 una galletta bio o un frutto (agrumato) altrimenti 100 gr. Di bresaola o fesa di tacchino

Pranzo

Giorni pari : alternare tra un piatto di riso con vegetali o riso integrale con vegetali associati sempre con una grande insalata mista bio

Oppure un panino se non intollerante (meglio se di crusca) con molti vegetali

Giorni dispari : un piatto di pasta integrale o di cereali (non intolleranti) con vegetali + una ricca e grande insalata mista bio

Oppure una macedonia assoluta con yogurt magro tipo bio + insalata mista bio

È possibile a pranzo sostituire anche con un secondo + insalata mista.



Merenda

Il pomeriggio verso le 16.00 uno yogurt magro bio altrimenti una frutta o due gallette bio (dopo mezz'ora assumere sempre una bevanda di tè verde o simili come depurativo).

Cena

Ogni sera alternare sempre un secondo tra:

- Carne rossa circa grammi
- Carne bianca circa grammi
- una porzione abbondante di pesce, fino ad un max di 300 gr.
- uova tra quelle non intolleranti (max due a settimana, possibilmente senza il rosso)
- formaggi magri in grammi tipo trenta, asiago, ricotta, bel paese, philadelphia light, tofu, ecc
- hamburger o bistecca di soya bio pezzi



Associato sempre ad una grande insalata mista. Usa sale a basso sodio o spezie per salare, e olio di lino ricco in omega 3.

- + un 40 gr di pane di crusca o di altri cereali se non si è intolleranti (tale opzione solo due volte alla settimana)

Gli alimenti suggeriti si intendono da scegliere tra i non intolleranti.

Un bicchiere di latte fresco di capra biologico per i non intolleranti con un po' di noce moscata e un leggero spicchio di cacao nella medicina indiana ayurvedica favorisce il riposo notturno.

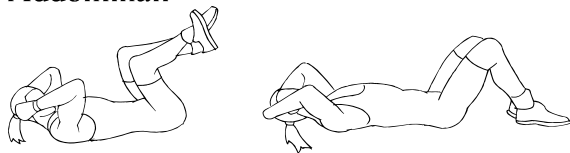
Meglio olio di riso o di vinacciolo o di sesamo o di lino a crudo, sale marino integrale se non intollerante, molto movimento, lunghe passeggiate alla luce, almeno un litro e mezzo di acqua oligominerale al giorno, mai assumere frittture o bevande gassate, e mangiare lentamente. Il modulo cena è possibile invertirlo con quello del pranzo. La frutta va mangiata preferibilmente lontano dai pasti o 40 minuti prima dei pasti, mai subito dopo. Non associare troppo spesso a tavola carboidrati (farine, pasta, pane, riso) con proteine animali (formaggi-latticini, uova, pesce, carne), mangiarli preferibilmente separatamente. Le farine-cereali-carboidrati possono essere associati solo ai vegetali cioè tutto quello che ha una radice, a differenza delle proteine animali che non hanno radici. Il giorno in cui si deve consumare pasta integrale o di cereali si intende pasta di cereali tipo di mais, di farro, di segale, di kamut, di avena, di orzo, di riso o altre tipologie (sempre se non intolleranti). E' consentito mangiare (a lavoro o fuori casa) un panino integrale svuotato di mollica con sole verdure, vegetali, insalate oppure gallette di riso/mais con gli stessi ingredienti come sostituzione del pranzo; questo per non associare mai carboidrati con proteine e favorire la comodità di chi lavora o chi sta fuori casa. I giorni posso essere invertiti per comodità del proprio menù, l'importante è sempre variare le pietanze sia a pranzo che a cena. Per insalata/vegetali mista si intende (se non intollerante): fagiolini, carote, mais, pomodori, insalate, rucola, valeriana, carciofini, funghetti, verdure non fritte, ecc... con olio a crudo e senza sale (nell'in-salata il sale della terra già è contenuto). Il caffè se non intollerante va assunto associato ad un succo di pompelmo senza zucchero perché metabolizza meglio i grassi. Essendo il caffè molto acidificante si consiglia sempre una variante ai cereali tipo yannoh o espresso di orzo o di cicoria.

Il pomeriggio verso le 17.00 sempre un tè verde con uno yogurt, o un frutto o una galletta. Il tè verde è un ottimo anticolsterolo e antinvecchiamento, con molte funzioni disintossicanti e di recente dimostratosi antitumorale per i suoi composti polifenolici detti catechine. Assumere alimenti possibilmente Biologici.

Consigli ginnici personalizzati per adulti

3 serie da 17 esercizi per 3 volte al giorno

Addominali



2 serie da 25 esercizi per 1 volta al giorno

Dorsali



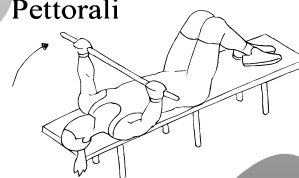
4 serie da 21 esercizi per 1 volta al giorno

Coscia



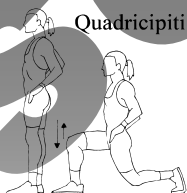
1 serie da 11 esercizi per 2 volte al giorno

Pettorali



1 serie da 30 esercizi per 1 volta al giorno

Quadricipiti



3 serie da 10 esercizi per 3 volte al giorno

Gambe



La Daphne Lab mette a disposizione una linea di consulenza per casi particolari rendendo disponibile il coordinamento sanitario dei suoi dottori. Per ogni esigenza e nel caso vorreste aprire una linea di consulenza dedicata al vostro specifico caso contattare i referenti del Daphne Point Italia.

La nuova versione del BioTest Thema 400 della Daphne Lab da oggi è rivoluzionata perché ti permette di leggere più facilmente le intolleranze. Gli alimenti sono ordinati in modo decrescente da quelli meno intolleranti a quelli più intolleranti e sono divisi per gruppo. Questo permette una migliore interpretazione, una migliore gestione della tua dieta e soprattutto la fase dallo svezzamento programmato. Dalle intolleranze si può guarire e si guarisce con un programma di svezzamento a cascata. Il nuovo Thema 400 contiene anche i consigli ginnici personalizzati ed ordinati per carenza vitaminica.

 Nessun Albero della Terra è stato abbattuto per stampare questo BioTest



Nome Cliente

24/04/2011

Programma di Benessere

La letteratura naturopatica consiglierebbe i seguenti **PRODOTTI NATURALI** o simili

Ginnastica e molto movimento, passeggiate lunghe, cyclette almeno un 30-45 minuti ogni giorno ed esercizi consigliati nella pagina della ginnastica se compatibili con il proprio stato di salute e la propria età.

Si consigliano massaggi Shiatsu o Bioenergetici, o presso terapia lì quando è necessario o altre tipologie di massaggi come quelli ayurvedici nonché massaggi posturali considerando i seguenti **MERIDIANI**:

Colon, Fegato, Vaso concezione, sacro

Massaggi relax e bagni con Sali marini e lavanda e bergamotto in olio essenziale + un programma estetico personalizzato e programmi antistress.

CRISTALLO compatibile con il suo stato Bioenergetico:

smeraldo

La cura della persona passa anche attraverso una buona lettura e un diario attento di tutto quello che avviene nella nostra vita, scritto ogni sera come meditazione della nostra storia interiore.

Consiglio di leggere i seguenti **LIBRI**:

Aczel Amir, l'equazione di Dio, Net mondadori

C. Kousmine, salvate il vostro corpo, tecniche Nuove

Per l'equilibrio emotivo si consiglia di ascoltare le musiche di Halpern e **MUSICHE**

serenata di Do maggiore di Ciaikovski

Controllo e ripetizione del test tra 60 giorni.

Se vi è presenza di amalgame-otturazioni dentali ci potrebbe essere un'alta tossicità da mercurio in circolo, si consiglia di controllare il livello di intossicazione da metalli pesanti con un Mineralogramma Thema 02. Nella seconda fase della terapia si consiglia un'attenta purificazione interna per drenare le tossine delle amalgame e piombature dentali che bloccano il metabolismo e provocano una serie di fattori tossici e patologici intestinali.

L'intero Risultato del BioTest deve essere approvato dal proprio medico di fiducia, non interrompere nessuna cura medica intrapresa, consultare sempre il proprio medico di fiducia o lo specialista per ogni esigenza e per il corretto utilizzo degli integratori nutrizionali eventualmente consigliati.

Le nostre Migliori Credenziali



L'intero gruppo della Daphne Lab è da anni attento alle problematiche ambientali e, nel pieno rispetto per l'ecosistema funzionale tra uomo e natura, si impegna a seguire i principi di Ecoelia e ad adottare un manuale ISO 14001 per la gestione degli impatti ambientali. Attraverso queste credenziali è stata elaborata una Carta dei servizi che vi assicura il massimo delle nostre Garanzie. La Carta dei servizi è scaricabile dal sito della Daphne Lab www.daphnelab.com - sezione note legali o download.

La certificazione ISO 9001 integra e rafforza il nostro rapporto di fiducia e di trasparenza nei confronti dei clienti, al fine di applicare una politica della qualità orientata al cliente e non al profitto. I nostri sistemi di management sono controllati da griglie progettuali molto ferree definite da parametri scientifici stabiliti dalla comunità europea. Tutto questo rientra nell'ambito dell'ISO 9001. I sistemi Daphne Lab e tutti i prodotti a BioTest rispettano il codice del consumatore D.L.vo 6/9/05 n. 206 scaricabile anche dal nostro sito internet www.daphnelab.com/credenziali.htm, è possibile verificare la certificazione anche dal sito istituzionale di Accredia.



Applicare le regole Europee di certificazione non ci bastava, abbiamo così coniato una carta Etica per il rispetto delle forme di vita, dell'ambiente e degli eco-sistemi in generale. Ogni nostro atteggiamento segue i canoni della Carta di ECOELIA, una nuova realtà che incontra Etica sociale ed Ambiente, per raggiungere sempre un equilibrio nelle scelte aziendali e di marketing. Aderire ai principi di ECOELIA è una garanzia di serietà e di rispetto per il prossimo e per l'ecosistema. Le aziende che aderiscono alla filosofia integrata di Etica sociale ed ambiente di ECOELIA sono aziende che hanno fatto una scelta molto più alta di quella marketing rispettando direttive spirituali e di coscienza che nessuna carta etica ha mai promulgato fino ad oggi. Quella di ECOELIA è sicuramente una carta Etica tra le più innovative al mondo! www.ecoelia.com

Una validazione di attendibilità è stata confermata da un progetto di studio sui BioTest di Classe M serie MX™ di nuova Tecnologia PALLADIUM™, eseguita dalla AIAS di Afragola in collaborazione con l'ASL NA3 (entrambi enti di ricerca). Dopo un attento studio statistico basato su dati di ripetibilità dei nostri BioTest, l'ASL e l'AIAS confermano che la nostra tecnologia arriva ad avere una attendibilità di ben il 94%. Nell'ambito dei BioTest è un risultato che fino ad oggi nessuna azienda ha mai raggiunto.



Tutti i nostri BioTest Thema sono prodotti secondo le norme Europee di sicurezza e di attendibilità, confermate da studi ASL relazionati in base al UNI CEI ENV 13005 (norme guida per l'incertezza di misura).

Tutti i prodotti Daphne Lab Thema sono registrati e depositati presso la SIAE. I vari marchi registrati ed in Trade Mark™ sono proprietà della Daphne Lab. Le tecnologie Daphne Lab sono proprietarie, uniche al mondo e con brevetti depositati presso la Camera di Commercio e Ministero del commercio e dell'Industria. I Brevetti dei laboratori DAPHNE LAB hanno inaugurato la terza generazione dei test, quale unica tecnologia a metasostanza PALLADIUM™.



Nessun albero è stato abbattuto per realizzare questo BioTest. Il nostro è un contributo alla salvaguardia dell'ecosistema del nostro pianeta, nel pieno rispetto della Carta Etica ECOELIA. La Daphne Lab aderisce al progetto di GREENPEACE "editori per le foreste" rispettando i parametri di certificazione dei sistemi di qualità nella stampa dei BioTest e prodotti editoriali.

