



¿Qué es **Colnatur**[®]?

Colnatur es proteína hidrolizada de colágeno (HC), obtenida mediante **desgrasado e hidrólisis enzimática de huesos de animales de abasto no-rumiantes, alimentarios y trazables**, que no han salido de la cadena de frío y que han sido tratados en todo momento con los mismos requerimientos higiénicos que la carne.

A diferencia de otros HC comerciales, **Colnatur se elabora mediante un proceso natural** (no químico), **de una total seguridad alimentaria**, que ha sido evaluado y aprobado por la EFSA (Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria) (EFSA-Q-2004-085). **Este proceso, térmico y enzimático, evita la formación de aminoácidos dextrógiros, no reconocidos ni asimilados por nuestras células.**



Colnatur no contiene edulcorantes, conservantes ni colorantes. También está libre de alergénicos, OMG (organismos modificados genéticamente), gluten, lactosa u otros azúcares, grasas, carbohidratos y colesterol.



COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS