

RECALLER PROGRAM

Le intolleranze alimentari

Si tratta di un test innovativo e scientificamente all'avanguardia, che valuta il livello di infiammazione presente nell'organismo e il profilo alimentare individuale. Si basa sul dosaggio di due citochine, BAFF e PAF (sostanze infiammanti), che possono essere stimolate dall'assunzione alimentare ed analizza le immunoglobuline G verso i costituenti di gruppi alimentari che contribuiscono allo stato infiammatorio. Un risultato positivo al test può dipendere da un consumo eccessivo e/o troppo ripetitivo di alcuni cibi oppure da una pregressa reazione immunologica verso un gruppo alimentare.

L'elaborazione specialistica di questi dati consente di proporre uno schema nutrizionale simile allo svezzamento che controlla la produzione di citochine, guida il recupero della tolleranza alimentare ed aiuta a ritrovare un rapporto di amicizia con il cibo.

La dieta viene personalizzata di volta in volta e parte con l'astensione dai cibi "infiammanti" tranne 2 giorni alla settimana, considerati liberi, in cui si devono consumare anche questi, seppure senza esagerare.

	LUN	MART	MERC (libero)	GIO	VEN	SAB	DOM (libero)
COLAZIONE			✓				✓
PRANZO			✓				✓
CENA			✓				✓

