

# ARTECHOL®

# ARTECHOL®

Le cholestérol est une matière grasse que nous absorbons de notre alimentation, mais aussi que nous fabriquons nous-mêmes. Le cholestérol est le composant essentiel de la paroi de nos cellules et est une graisse indispensable à la vie.

Il faut distinguer le bon (HDL-cholestérol) et le mauvais (LDL-cholestérol) cholestérol.

Il est donc important de maintenir un équilibre normal du taux de cholestérol.

On veillera tout d'abord à limiter l'apport en graisses saturées et en cholestérol en privilégiant la viande maigre et les poissons gras et à consommer des fruits et/ou des légumes ainsi que des fibres en suffisance. Contrôler son poids et augmenter les exercices physiques sont également recommandés.

En plus de cette alimentation saine et de ce mode de vie raisonnable, il est parfois conseillé de prendre une disposition de soutien telle qu'ARTECHOL®.

ARTECHOL® est constitué de poudre de riz fermenté par la levure rouge (*Monascus purpureus*) qui contient naturellement de la monacoline K et de bactérie *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*.

La monacoline K que contient ARTECHOL® a fait l'objet de nombreuses études cliniques pour le maintien d'une concentration normale en LDL-cholestérol (mauvais cholestérol) et est portée d'une allégation de santé en vertu du règlement (CE) No 1924/2006 du parlement européen. La monacoline K de la levure de riz rouge contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.

La poudre de riz fermenté par la levure rouge que contient ARTECHOL® est standardisée à 3,0% en monacoline K (10 mg/gélule) dont 90 % se trouve sous forme hydroxyacide.

ARTECHOL® contient également la bactérie *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®* brevetée.

ARTECHOL® ne contient pas de citrinine.

ARTECHOL® contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.

## Conseil d'utilisation

1 gélule au coucher.

ARTECHOL® peut être utilisé toute l'année sans interruption.

## Précautions

Ne pas consommer la poudre de riz fermenté par la levure rouge conjointement à du jus de pamplemousse.

Par mesure de précaution, la poudre de riz fermenté par la levure rouge est déconseillée :

- en cas de grossesse ou d'allaitement ;

- chez les enfants et adolescents.

Consultez votre médecin ou votre pharmacien :

- si vous avez plus de 70 ans ;
- en cas d'usage concomitant d'un médicament contre le cholestérol ou si vous êtes intolérant aux statines ;
- si vous souffrez de problèmes hépatiques, rénaux ou musculaires.

En cas de doute, demander conseil à votre médecin ou pharmacien.

Ne pas dépasser la portion journalière recommandée. Ne se substitue pas à une alimentation variée et équilibrée et à un mode de vie sain. Complément alimentaire à tenir hors de la portée des jeunes enfants.

## Présentation

Emballage de 60 gélules.

Emballage de 90 gélules.

## Ingrédients

Poudre de riz fermenté par la levure rouge (standardisée à 3,0% en monacoline K = 10 mg/gél.), Gélule : gélatine (Kasher + Halal), Agent de charge : Maltodextrine, FructoOligoSaccharide, *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*, Stabilisant : stéarate de magnésium, Antioxydant : Acide ascorbique

## Poids net

24,8 g pour 60 gélules

37,2 g pour 90 gélules

## Analyse nutritionnelle : par 100g

Energie :	377 kcal	1601 kJ
Glucides :	75,87 g	
Protides :	13,94 g	
Lipides :	2 g	

## Conservation

Conserver à température ambiante (15 - 25 °C) dans un endroit sec

## Consommation

A consommer de préférence avant fin : voir emballage

# ARTECHOL®

# ARTECHOL®

Cholesterol is een vetstof die wij via onze voeding opnemen, maar die wij ook zelf aanmaken. Cholesterol een levensnoodzakelijk vet, omdat we het nodig hebben om de wanden van onze cellen te bouwen.

We moeten een onderscheid maken tussen het goede (HDL-cholesterol) en het slechte (LDL-cholesterol) cholesterol.

Het is dus belangrijk een normaal cholesterolniveau te behouden.

In eerste instantie dient de innname van verzadigde vetten en cholesterol beperkt te worden door de voorkeur te geven aan mager vlees en vette vis, door fruit en groenten te eten en door voldoende vezels op te nemen. Ook gewichtscontrole en meer lichaamsbeweging zijn aan te bevelen.

Het is soms aan te bevelen om naast een gezonde voeding en levenswijze te kiezen voor ondersteunende middelen zoals ARTECHOL®. ARTECHOL® bestaat uit rijstpoeder gfermenteerd met rode gist (*Monascus purpureus*) dat van nature monacoline K en *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®* bacterie bevat.

Monacoline K, een bestanddeel van ARTECHOL®, werd uitgebreid getest in tal van klinische studies om aan te tonen dat ze zorgt voor het behoud van een normale concentratie LDL-cholesterol (slechte cholesterol). Aan Monacoline K werd een gezondheidsclaim toegekend conform verordening (EG) Nr. 1924/2006 van het Europees Parlement. De monacoline K van rode gist draagt bij tot het behoud van een normale cholesterolemie.

Het rijstpoeder gfermenteerd met rode gist dat een bestanddeel is van ARTECHOL®, is gestandaardiseerd met 3,0% monacoline K (10 mg/capsule)waarvan 90 % hydroxyzuur vorm is.

ARTECHOL® bevat ook de gebreveteerde *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*bacterie.

ARTECHOL® bevat geen citrinine.

ARTECHOL® draagt bij tot het behoud van een normale cholesterolemie.

## Gebruiksadvies

1 capsule's avonds voor het slapengaan.

ARTECHOL® mag zonder onderbreking, heel het jaar door worden gebruikt.

## Voorzorgsmaatregelen

Geen rijstpoeder gfermenteerd met rode gist samen met pompoempoessap innemen.

Uit voorzag wordt rijstpoeder gfermenteerd met rode gist afgeraden:

- tijdens zwangerschap of borstvoeding;

- bij kinderen en adolescenten.

Raadpleeg uw arts of apotheker:

- als u ouder bent dan 70;
- bij gelijktijdig gebruik van een medicijn tegen cholesterol of als u intolerant voor statines bent;
- als u lever-, nier- of spieraandoeningen heeft.

Vraag in geval van twijfel advies aan uw arts of apotheker.

De aanbevolen dagelijkse hoeveelheid niet overschrijden. Geen vervanging voor een afwisselende en evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl. Voedings supplement. Buiten het bereik van kleine kinderen bewaren.

## Presentatie

Verpakking van 60 capsules.

Verpakking van 90 capsules.

## Ingrediënten

Rijstpoeder gfermenteerd met rode gist (gestandaardiseerd met 3,0% monacoline K = 10 mg/capsule), Capsule : gélatine (kosher + halal), Vulstof: Maltodextrine, FructoOligoSaccharide, *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®* Stabilisator: magnesiumstearaat, Antioxidant: Ascorbinezuur

## Nettogewicht

24,8 g voor 60 capsules

37,2 g voor 90 capsules

## Nutritionele analyse: per 100 g

Energie:	377 kcal	1601 kJ
Koolhydraten:	75,87 g	
Proteïnen:	13,94 g	
Vetten:	2 g	

## Bewaring

Bewaren bij kamertemperatuur (15 - 25°C) op een droge plaats

## Houdbaarheid

Ten minste houdbaar tot eind: zie verpakking

Cholesterol ist ein Fett, das über die Ernährung aufgenommen und auch vom Organismus selbst hergestellt wird. Cholesterol ist der Hauptbaustein der Zellwände und ein lebenswichtiges Fett.

Es muss zwischen gutem (HDL-Cholesterol) und schlechtem (LDL-Cholesterol) Cholesterol unterschieden werden.

Deshalb ist es wichtig, den Cholesterinspiegel auf einer normalen Höhe zu halten.

Dies lässt sich zunächst durch eine Einschränkung der Zufuhr an gesättigten Fetten und Cholesterol erreichen: Verzehren Sie vorzugsweise mageres Fleisch und fetten Fisch, Obst und Gemüse sowie ausreichend Ballaststoffe. Weiterhin sollten das Gewicht kontrolliert und die körperliche Betätigung erhöht werden.

Neben einer gesunden Ernährung und einer vernünftigen Lebensweise sind bisweilen unterstützende Maßnahmen wie zum Beispiel die Einnahme von ARTECHOL® zu empfehlen.

ARTECHOL® besteht aus mit roter Hefe (*Monascus purpureus*) fermentiertem Reismehl, welches natürlicherweise Monacolin K und die Bakterie *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®* enthält.

Der in ARTECHOL® enthaltene Wirkstoff Monacolin K war Gegenstand zahlreicher klinischer Untersuchungen zur Aufrechterhaltung einer normalen Konzentration an LDL-Cholesterol (schlechtes Cholesterol) und ist gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments mit einer gesundheitsbezogenen Angabe gekennzeichnet.

Das Monacolin K aus roter Reishefe trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei.

Das in ARTECHOL® enthaltene mit roter Hefe fermentierte Reismehl ist mit 3,0% mit Monacolin K standardisiert (10 mg/Kapsel) von denen 90% Hydroxysäureform ist.

ARTECHOL® enthält außerdem die patentierte Bakterie *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*.

ARTECHOL® ist Citrininfrei.

ARTECHOL® trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei.

## Anwendung

1 Kapsel am Abend.

ARTECHOL® kann das ganze Jahr hindurch ohne Unterbrechung angewendet werden.

## Vorsichtsmaßnahmen

Das mit roter Hefe fermentierte Reismehl darf nicht zusammen mit Grapefruitsaft eingenommen werden.

Zur Vorsicht ist das mit roter Hefe fermentierte Reismehl nicht zu empfehlen für:

- schwangere und stillende Frauen;

- Kinder und Jugendliche.

Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder Apotheker:

- wenn Sie über 70 Jahre alt sind;

- wenn Sie gleichzeitig ein Medikament gegen Cholesterol einnehmen oder unter einer Statin-Intoleranz leiden;

- wenn Sie unter Leber-, Nieren- oder Muskelproblemen leiden.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder Apotheker.

Die empfohlene tägliche Dosis nicht überschreiten. Das Produkt ist kein Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Nahrungsergänzung, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern aufzubewahren.

## Präsentation

Packung mit 60 Gelkapseln.

Packung mit 90 Gelkapseln.

## Inhaltsstoffe

Bei roter Hefe fermentiertes Reismehl (standardisiert auf 3,0% mit Monacolin K = 10 mg/Kapsel), Kapsel : Gelatine (Kosher + Halal), Füllstoff: Maltodextrin, FructoOligoSaccharide, *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*, Stabilisator: Magnesiumstearat, Antioxidants: Ascorbinsäure

## Nettogewicht

60 Gelkapseln: 24,8 g

90 Gelkapseln: 37,2 g

## Nährwertanalyse je 100 g

Brennwert:	377 kcal	1601 kJ
Kohlenhydrate:	75,87 g	
Eiweiß:	13,94 g	
Fett:	2 g	

## Aufbewahrung

Bei Raumtemperatur (15 – 25°C) an einem trockenen Ort aufbewahren

## Verbrauch

Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung

# ARTECHOL®

Cholesterol is a fat that we absorb through our diet, but we also produce it ourselves. Cholesterol is the main component of our cell walls and is an essential fat for life.

It's necessary to distinguish between good (HDL) and bad (LDL) cholesterol.

Therefore, it's important to maintain a normal balance of cholesterol levels.

First, you should limit your intake of saturated fats and cholesterol by favouring lean meat and oily fish, and consume sufficient fruit and/or vegetables as well as fibre. Controlling your weight and increasing physical exercise are also recommended.

In addition to healthy diet and lifestyle, it's sometimes advisable to take a supplement such as ARTECHOL®.

ARTECHOL® is made from red yeast rice (*Monascus purpureus*) which naturally contains monacolin K and the bacteria *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*.

The monacolin K found in ARTECHOL® has been the subject of numerous clinical studies on the maintenance of a normal concentration of LDL-cholesterol (bad cholesterol) and carries a health claim under the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament. The monacolin K from the red yeast rice helps to maintain normal cholesterol levels.

The red yeast rice found ARTECHOL® is standardised at 3,0% of monacolin K (10 mg/capsule) of which 90% is under hydroxy acid form.

ARTECHOL® also contains the patented bacteria *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*.

ARTECHOL® is citrinin free.

ARTECHOL® helps to maintain normal liver function.

## Recommended use

1 capsule at bedtime.

ARTECHOL® can be used throughout the year without interruption.

## Precautions

Do not consume red yeast rice with grapefruit juice.

As a precaution, red yeast rice is not recommended:

- In the case of pregnancy or breastfeeding;

- For children or adolescents.

Consult your doctor or pharmacist if:

- You are older than 70 years of age;

- You are also taking a drug to treat cholesterol or if you are intolerant to statins;

- You have liver, kidney or muscle problems.

If in doubt, consult your doctor or pharmacist.

Do not exceed the recommended daily dose. Not a substitute for a varied and balanced diet and a healthy lifestyle. Food supplement to be kept out of reach of children.

## Packaging

Box of 60 capsules.

Box of 90 capsules.

## Ingredients

Red yeast rice (standardised at 3,0% of monacolin K = 10 mg/capsule), Capsule : gelatin (Kosher + Halal), Bulking agent: Maltodextrin, FructoOligoSaccharide, *Lactobacillus rhamnosus Lipo671®*, Stabiliser: magnesium stearate, Antioxidants: Ascorbic acid

## Net weight

24.8 g for 60 capsules

37.2 g for 90 capsules

## Nutritional analysis: per 100 g

Energy:	377 kcal	1601 kJ
Carbohydrates:	75.87 g	
Proteins:	13.94 g	
Lipids:	2 g	

## Storage

Store at room temperature (15 - 25°C) and in a dry place

## Consumption

Best before: see packaging

# ARTECHOL®

Astel Medica Group :

## Astel Medica Belgium

Parc Industriel - Rue du Zoning, 5

B-4557 Sohain-Tintin

## Astel Medica Luxembourg

Rue Salzbaach, 31

L-9559 Wiltz

www.astel-medica.com

# ARTECHOL®

# ARTECHOL®

بعد الكوليستول مادة دهنية همطنا من الغذاء، كما يقوم جسمنا كذلك بإنتاجها، ويعتبر الكوليستول أيضاً مركباً أساسياً لجدران خلايانا ودهنا لا غنى عنه في الحياة.

يجب التمييز بين الكوليستول الجيد (HDL) والكوليستول السيء (LDL).

وعليه، فمن الضروري الحفاظ على الوزن العادي لمستويات الكوليستول، وتذكر نسقون بالتركيز أولاً على العدد من الدهون الدموي المشبع والكوليستول، والتذكر يدعهما أكثر على اللحوم الخالية من الدهون والأسمدة الدهنية وكذا على استهلاك ما يكتفي من الفواكه / أو الخضر والالياف. ويوضح كذلك هما رفعاً الوزن وزيادة التمارين البدنية.

إضافة إلى هذا الغذاء الصحي وقطع العيش الجيد، ينصح من حيث لا يغدو بأخذ مادة دعم إضافية إلى ARTECHOL®.

ARTECHOL® من بودرة الأرز المخمرة بالخميرة (حبات حمراء شبيهة باللوبولين) والتي تحتوي طبيعياً على الموناكولين K وبikitiriaعصبة البنية راموسيس Lipo671®.

يوضح مكون الموناكولين K الذي يكتفي منه ARTECHOL® للعديد من الدراسات السريرية للحفاظ على التركيز الطبيعي للكوليستول ذي البروتين الدهني منخفض الكثافة (الكوليستول السيء)، وهو يحمل الأداء الصحي موجب قانون (الجماعية الأوروبي) رقم 1924/2006 لبرلمان الأوروبي. يساعد الموناكولين K لتخفييف الأرز الأحمر في الحفاظ على مستوى الكوليستول العادي.

تم توحيد نسبة بودرة الأرز المخمرة بال الخميرة الحمراء والتي يحتوي عليها 3% إلى 4% من الموناكولين (10 mg/كمجم/كبسولة)، 90% منها توجد على شكل مهدرج.

يحتوي ARTECHOL® على بيكيريا عصبة البنية راموسيس Lipo671® المعتمدة. لا يحتوي ARTECHOL® على السكريتين. كما يساهم ARTECHOL® في الحفاظ على مستوى الكوليستول العادي.

## ارشادات الاستخدام

كبسولة واحدة عند النوم.

يمكن استخدام ARTECHOL® طوال السنة دون انقطاع.

## احتياطات

لا تستهلك بودرة الأرز المخمرة بالخميرة الحمراء مع عصير البرتقال فروت.

كما هو الحال، وقابل، لا ينصح بتناول بودرة الأرز المخمرة بال الخميرة الحمراء:

• في حالة الحمل أو الرضاعة؛

• بالنسبة للأطفال والمرأة.

رائع الطيب أو الصبلي الخاص بك:

• إذا كان سنك يفوق 70 سنة؛

• إذا كنت تستخدم دواء الكوليستول بشكل متزامن أو إذا كان جسمك لا يتوافق مع مقاومة الكوليستول.

• إذا كنت تعانى من مشاكل صحية في الكبد أو الكلىين أو العضلات.

في حالة الشك، أطلب النص من الطبيب أو الصيدلاني الخاص بك.

لا تتجاوز الجرعة اليومية الموصى بها، لا يعودون هذه المكمل عن الغذاء المتزمع والمتوازن.

وخط الحياة الصحية، يجب حفظ المكمل الغذائي بعيداً عن متناول الأطفال الصغار.

## تقديم المنتج

غلاف من 60 كبسولة.

غلاف من 90 كبسولة.

## المكونات

بودرة الأرز المخمرة بالخميرة الحمراء (مودحة في 3,0% من الموناكولين 10 mg/ كجم / كبسولة)، كبسولة : جيلاتين (جلاتين)، عامل التقلص: مالتيودىسترين، قليل السكاريد الفركتوزي، عصبة البنية راموسيس Lipo671®، مثبت: سرات المغفريزوم، مضاد للأكسدة: حمض الاسكوربيك.

## الوزن الصافي

جرام 60 كبسولة 24,8

جرام 90 كبسولة 37,2

التحليل الغذائي: لكل 100 جرام

الطاقة: 377 كيلو كالوري 1601 كيلو جول

الكريوهيدرات: 75,87 جرام

البروتينات: 13,94 جرام

الدهون: 2 جرام

يحفظ في درجة حرارة معتدلة (15 - 25 درجة مئوية) في مكان جاف.

الاستهلاك يفضل استهلاكه قبل نهاية: انظر الغلاف

# ARTECHOL®

# ARTECHOL®

Il colesterolo è un grasso che assorbiamo dalla nostra alimentazione, ma anche che produciamo noi stessi. Il colesterolo è il componente essenziale della nostra parete cellulare ed è un grasso vitale per la vita.

Dobbiamo distinguere tra colesterolo buono (colesterolo HDL) e colesterolo cattivo (colesterolo LDL).

È quindi importante mantenere un normale equilibrio dei livelli di colesterolo.

Prima di tutto si farà attenzione a limitare l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilegiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Oltre a un'alimentazione sana e uno stile di vita ragionevole, a volte è consigliabile assumere una integratori di supporto quali ARTECHOL®.

ARTECHOL® è composto da polvere di riso fermentata con lievito rosso (*Monascus purpureus*) che contiene naturalmente la monacolina K e il batterio *Lactobacillus rhamnosus* Lipo671®.

La monacolina K contenuta in ARTECHOL® è stata oggetto di numerosi studi clinici che ne hanno dimostrato l'efficacia nel mantenere una concentrazione normale di colesterolo LDL (il colesterolo cattivo) ed è dotata di un'indicazione sulla salute ai sensi del regolamento (CE) N° 1924/2006 del parlamento europeo. La monacolina K del lievito di riso rosso contribuisce a mantenere normale la colesterolemia.

La polvere di riso fermentata con lievito rosso contenuta da ARTECHOL® è standardizzata al 3,0% di monacolina K (10 mg/capsula) di cui il 90% si trova sotto forma idrossiacida.

ARTECHOL® contiene inoltre il batterio *Lactobacillus rhamnosus* Lipo671® brevettato.

ARTECHOL® non contiene citrinita.

ARTECHOL® contribuisce a mantenere normale la colesterolemia.

## Consigli d'uso

1 capsula al momento di coricarsi.

ARTECHOL® può essere usato tutto l'anno senza interruzione.

## Precauzioni

Non consumare la polvere di riso fermentata con il lievito rosso insieme al succo di pompelmo.

Per precauzione, la polvere di riso fermentata dal lievito rosso è sconsigliata:

• in caso di gravidanza o di allattamento;

• per bambini e adolescenti.

Consultare il proprio medico o il proprio farmacista:

• in caso di età superiore a 70 anni;

• se si sta assumendo in concomitanza un farmaco per il colesterolo o se si è intolleranti alle statine;

• se si soffre di problemi al fegato, ai reni o ai muscoli.

In caso di dubbio, chiedere consiglio al medico o al farmacista.

Non superare la dose giornaliera raccomandata. Non sostituisce un'alimentazione varia ed equilibrata e uno stile di vita sano.

Integratore alimentare da tenere fuori dalla portata dei bambini.

## Presentazione

Confezione da 60 capsule.

Confezione da 90 capsule.

## Ingredienti

Polvere di riso fermentata con lievito rosso (standardizzata al 3,0% di monacolina K = 10 mg/gel), Capsula : gelatina (Kasher + Halal), Agente di carica: maltodestrina, frutto-oligosaccaride, *Lactobacillus rhamnosus* Lipo671®, Stabilizzante: stearato di magnesio, Antiossidante: acido ascorbico

## Peso netto

24,8 g per 60 capsule

37,2 g per 90 capsule

Analisi nutrizionale per 100 g

Valore energetico: 377 kcal 1601 kJ

Glucidi: 75,87 g

Proteidi: 13,94 g

Grassi: 2 g

## Conservazione

Conservare a temperatura ambiente (15 - 25 °C) in luogo asciutto

## Consumo

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi imballaggio

olesterol è un grasso, che viene assorbito dalla dieta e può essere utilizzato dal corpo per costruire le cellule. È quindi importante mantenere un normale equilibrio dei livelli di colesterolo.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Lo più importante è di ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è necessario ridurre l'apporto di grassi saturi e di colesterolo privilaggiando le carni magre e i pesci grassi e consumando una quantità sufficiente di frutta e/o verdura e di fibre. Si consiglia anche di tenere sotto controllo il peso e di aumentare l'esercizio fisico.

Per mantenere un colesterolo sano, è