

BioCholine®

**Mucho más que una simple
fuente natural de colina**
Desempeño superior naturalmente



Alta biodisponibilidad



Estabilidad y facilidad de
manejo en alimentos y
premezclas



Activador del
metabolismo de lípidos



Mejora el desempeño
zootécnico



Mejora la deposición de carne
magra en las carcasas



Contribuye la salud de
los animales



Reemplaza el cloruro de
colina de forma efectiva y
rentable



100% natural

www.nuproxa.ch

A Swiss Company 

nuproxa
efficient solutions, naturally



BioCholine®

Acción sinérgica entre varios principios activos

Utilizando las metodologías más avanzadas de nutrigenómica y transcriptómica, **BioCholine®** es uno de los primeros productos a base de hierbas en tener su modo de acción científicamente probado.



Beneficios

Después de más de 100 trabajos de investigación con **BioCholine®**, en diferentes lugares del mundo, con la mayoría de las especies animales de interés zootécnico (aves, cerdos, rumiantes, conejos, animales acuáticos y mascotas), diferentes centros de investigación y universidades y muchas pruebas de campo con un número de animales muy expresivo, ya sabemos que el producto es mucho más que una simple fuente natural de colina.

Los principios activos contenidos en el producto participan en diversos procesos metabólicos, mejorando el uso de la energía en las dietas, previniendo problemas metabólicos en el hígado, mejorando el uso y la beta oxidación de los ácidos grasos libres, estimulando los receptores cromosómicos, como es el caso de los proliferadores

de peroxisomas alfa, responsables de una serie de procesos metabólicos y de la expresión de varios genes relacionados con los alimentos.

Todo este complejo sinérgico resulta en un mejor desempeño de los animales.

BioCholine® pasa por un proceso especial de sanitización para garantizar una total inocuidad desde el punto de vista microbiológico.

BioCholine® es totalmente amigable para su inclusión en premezclas y cualquier tipo de alimento balanceado, sin reacciones adversas con los otros ingredientes y también es resistente a todos los procesos de producción de alimentos resistiendo la peletización y la extrusión.

Empresa certificada

FAMIqs

Nuproxa Switzerland Ltd | La Romanèche 2C
1163 Etoy VD | Switzerland

nuproxa
efficient solutions, naturally