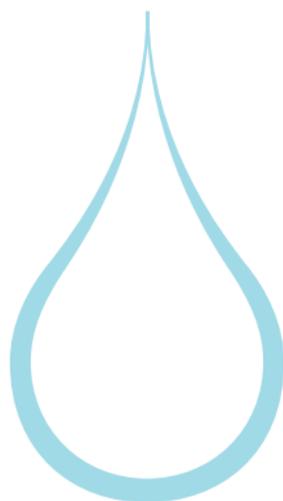


Onalat®

Lait d'ânesse en poudre
Produit entièrement naturel



EUROLACTIS

Pourquoi le lait d'ânesse ?

Le lait d'ânesse est un produit naturel séculaire utilisé depuis la nuit des temps en cosmétique, dans l'alimentaire et comme base pour la préparation de boissons bénéfiques à la santé. La communauté scientifique actuelle a hérité de cette tradition et considère le lait d'ânesse comme étant le produit ayant la composition la plus proche de celle du lait maternel humain.

«Onalat® Poudre» est obtenu par procédé dit de «lyophilisation» ou séchage à froid. Ce procédé permet de retirer l'eau contenue dans le lait par «sublimation», afin de le rendre plus stable et de faciliter sa conservation. La sublimation est le passage d'un élément de l'état solide à l'état gazeux directement, sans passer par l'état liquide: ce qui présente de nombreux avantages par rapport aux autres procédés de séchage ou de conservation.

Comparé aux autres types de laits

Le lait d'ânesse présente des valeurs uniques, notamment:

- riche en vitamine C (2.1 mg/100 ml)
- jusqu'à 3 fois plus d'Oméga 3
- rapport idéal Oméga 3/Oméga 6
- nettement plus d'immunoglobulines
- jusqu'à 4 fois moins de lipides
- jusqu'à 3 fois moins de sodium (comme le lait humain)
- rapport calcium/phosphore supérieur (comme le lait humain)
- contient de la lysozyme (réputée pour son action antibactérienne)
- nettement moins de caséines (protéines extrêmement allergènes): traces inoffensives de caséine Alpha-S2
- naturellement hypoallergénique.

100ml de lait reconstitué contient:

Proteine Protein Protéines Eiweiss	Lipidi Lipids Lipides Lipide	Glucidi Carbohdrate Glucides Saccharide	Calcio Calcium Calcium Kalzium	Fosforo Phosphorus Phosphore Phosphor
1.7g	0.94g	7.2g	86.8mg	52.8mg
Lattosio Lactose Lactose Laktose	Omega 3+6 * Omega 3+6 * Omega 3+6 * Omega 3+6 *	Energia Energy Energie Energie KJ/100ml	Energia Energy Energie Energie KCal/100ml	* (acides gras poly-nonsaturés: Omégas 3 et 6)
7.0g	169mg	165.8KJ	39.1Kcal	

Eurolactis et ses partenaires

Eurolactis est la première filière internationale verticalement intégrée internationale se concentrant entièrement sur la production de lait d'ânesse. Notre cheptel bénéficie de conditions optimales de vie en semi-stabulation libre.

La production de lait d'ânesse commence le jour suivant la naissance de l'ânon, mais il est nécessaire d'attendre une période d'un mois avant de traire l'ânesse. La traite requiert un maniement délicat et se fait mécaniquement de sorte à respecter les strictes réglementations européennes.

Une ânesse ne possède que deux petits trayons et son lait frais est délicat à traiter. Eurolactis a étudié et sélectionné la meilleure façon de préserver les précieux nutriments du lait sous forme de poudre lyophilisée. Eurolactis est également le fournisseur de grandes sociétés alimentaires et cosmétiques européennes en France, Italie, Suisse, etc. Nous bénéficions de forts partenariats représentant plus de 15 ans d'expérience dans l'élevage, de compétences zootechniques précises ainsi que d'un savoir-faire unique.

Notre filière verticalement intégrée qui domine notre chaîne de valeurs nous permet de devancer d'autres entreprises concurrentes dans cette branche. Tout partenaire impliqué dans notre filière bénéficie d'avantages logistiques et financiers considérables, pouvant éventuellement aller jusqu'à compenser certains coûts, par exemple en assurant au consommateur final des produits compétitifs.

AGRICULTURE. Notre filière fait partie d'un ambitieux projet regroupant une communauté et des collaborations durables et respectueuses.

MEDICAL & PEDIATRIQUE. Le lait d'ânesse, naturellement hypo-allergénique, est toléré par les personnes sensibles et allergiques aux protéines de lait de vache. Il est également de plus en plus utilisé comme complément pendant l'allaitement par la maman.

ALIMENTATION. Un lait très similaire au lait maternel avec toutes les substances nutritives et biologiques nécessaires, le tout avec une faible teneur en caséines et en lipides.

COSMETIQUE. Le lait d'ânesse possède de nombreuses vertus et de nombreuses histoires associées à la beauté depuis l'Antiquité.

La croissance des enfants

Le lait d'ânesse est un complément alimentaire naturel capable de stimuler d'importantes fonctions biologiques pendant l'allaitement au biberon avec des laits en poudre formulés ou traditionnels (dérivés du lait de vache, soja, riz, etc.); également pendant la période de développement, lorsque les enfants ont besoin de calories mais aussi de toute une gamme importante de substances nécessaires à la construction d'os et d'organes sains. Le lait d'ânesse contient:

- Des protéines de lactosérum avec des fonctions biologiques dans leur état natif (système de défense général antimicrobien et antiviral);
- Des protéines associées à des membranes de globule gras aux fonctions biologiques: propriétés de défense anti-rotavirus;
- Des peptides issus de la digestion des caséines avec fonctions biologiques spécifiques:
 - > Fonction sédatrice (favorise le sommeil postprandial)
 - > Fonction anti-hypertensive
 - > Capture et assimilation du calcium et du phosphore.
- Lactose: haute teneur (autant que dans le lait humain), avec les fonctions suivantes:
 - > Energétique
 - > Aide à l'assimilation du calcium
 - > Effet prébiotique
 - > Source de galactose.
- Protéines naturellement hypoallergéniques pour la mère et l'enfant.

Dès 6 mois





Dosage recommandé en tant que supplément

De 6 à 12 mois: compléter un repas (de préférence le repas du soir) avec Onalat® en poudre (10 mesurette = 10 gr, dans 100 ml d'eau).

Au-delà de 12 mois: tout repas à base de lait peut être remplacé par Onalat® (10 mesurette = 10 gr, dans 100 ml d'eau).



Ne convient pas
aux intolérants
au lactose



De grandes performances



La nutrition est bien sûr extrêmement importante pour tout le monde, mais elle est vitale pour ceux qui font du sport ou qui ont besoin d'avoir de bonnes performances tout au long de la journée...

- Les sportifs pratiquant des activités requérant de la force avec des pointes de vitesse et d'action ont des besoins élevés en glucides afin d'assurer une prise suffisante de glycogène et fournir de l'énergie pendant les efforts soutenus, en association avec une prise de lipides réduite, mais de bonne qualité;
- Dans cette perspective, un petit déjeuner comprenant **approximativement 200 ml de lait d'ânesse** au lieu du classique lait de vache présente de considérables avantages en termes d'augmentation de la prise de lactose (7% dans le lait d'ânesse);
- Inversement, le lait d'ânesse contient environ 1% de lipide seulement (3,5% dans le lait entier et 1,5% dans le lait demi-écrémé de vache, ce qui le rend meilleur en termes de digestibilité.
- Sur les acides gras totaux, en comparaison avec le lait de vache ou de chèvre, le lait d'ânesse contient seulement 58% d'acides gras saturés dont approximativement la moitié sont à chaînes courtes et moyennes (TCM);
- La forte proportion de TCM dans le lait d'ânesse et de globules gras plus petits rend le lait plus bio-disponible et digeste;
- La composition de la fraction protéique du lait d'ânesse contribue également à une meilleure digestibilité et facilite l'assimilation par rapport au lait de vache et de chèvre; la teneur en caséine est réduite au bénéfice de la protéine sérique, ce qui entraîne une coagulation du lait plus friable qui peut ainsi être traité plus rapidement par les sucs gastriques.



Un aliment équilibré



Les éléments nutritionnels particulièrement importants à l'âge adulte sont ceux qui favorisent le maintien des performances personnelles tout en réduisant le risque de maladie cardiovasculaire, de fractures et de perte de force. Les protéines, les acides gras polyinsaturés et le lactose peuvent améliorer l'assimilation du calcium et sont connus pour être parmi les composants nutritionnels les plus importants.

- Le lait d'ânesse lyophilisé contient 17% de protéines et fournit de manière bien équilibrée des caséines et des protéines de lactosérum, avec une forte teneur en acides aminés essentiels;
- La forte proportion d'acides gras polyinsaturés dans la quantité d'acides gras présents dans le lait d'ânesse et, en particulier, la forte teneur en Oméga 3, réduit le risque de dommages pouvant toucher le système cardiovasculaire;
- La forte teneur en lactose du lait d'ânesse, d'environ 7%, contribue au processus d'assimilation du calcium, réduisant ainsi le risque de fragilité des os;
- Une caractéristique rendant le lait d'ânesse particulièrement utile pour les personnes âgées (surtout en comparaison avec le lait de vache) est sa faible teneur en acide gras saturés: 1/4 par rapport au lait de vache et de plus, le lait d'ânesse contient principalement des «acides gras à chaîne moyenne (AGCM)», tandis que le lait de ruminant contient des «acides gras à longue chaîne (AGLC)». Les AGCM sont plus faciles à assimiler que les AGLC et sont donc meilleurs d'un point de vue nutritionnel;
- Moins gras, plus digestible, pour une meilleure assimilation.

Dosage recommandé

Il est possible de remplacer la totalité de la consommation quotidienne en autres types laits par le lait d'ânesse Onalat® (10 mesurètes = 10 gr, dans 100 ml d'eau).



Références et études

Role of human-milk lactadherin in protection against symptomatic rotavirus infection. Newburg DS, Peterson JA, Ruiz-Palacios GM, Matson DO, Morrow AL, Shults J, Guerrero ML, Chaturvedi P, Newburg SO, Scallan CD, Taylor MR, Ceriani RL, Pickering LK. *Lancet*. 1998 Apr 18; 351(9110): 1160-4. **Donkey's milk detailed lipid composition.** Daniela Gastaldi, Enrico Bertino, Giovanna Monti, Cristina Baro, Claudio Fabris, Antonela Lezo, Claudio Medana, Claudio Baiocchi, Michele Mussap, Fabio Galvano, Amedeo Conti. *Frontiers in Bioscience E2*, 537-546, January 1, 2010. **Detailed proteomic analysis on DM: insight into its hypoallergenicity.** Enrico Bertino, Daniela Gastaldi, Giovanna Monti, Cristina Baro, Donatella Fortunato, Lorenza Perono Garoffo, Alessandra Coscia, Claudio Fabris, Michele Mussap, Amedeo Conti. *Frontiers in Bioscience E2*, 526-536, January 1, 2010. **Efficacy of donkey's milk in treating highly problematic cow's milk allergic children: An in vivo and in vitro study.** Monti G, Bertino E, Muratore MC, Coscia A, Cresi F, Silvestro L, Fabris C, Fortunato D, Giuffrida MG, Conti A. *Pediatric Allergy Immunology* 2007; 18: 258-264. **Use of donkey's milk in multiple food allergy.** Iacono G, Carroccio A, Cavataio F, et al. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* 1992; 14 (2): 177-181. **Intolerance to hydrolysed cow's milk proteins in infants: clinical characteristics and dietary treatment.** Carroccio A, Cavataio F, Montalto G, et al. *Clin Exp Allergy* 2000; 30: 1597-1603. **Ass's milk in children with atopic dermatitis and cow's milk allergy: Crossover comparison with goat's milk.** Vita D, Passalacqua G, Di Pasquale G, Caminiti L, Crisafulli G, Rulli I, Pajno GB. *Pediatric Allergy Immunology* 2007; 18: 594-598. **Il latte di asina nel trattamento della Stipsi Allergica in età pediatrica: efficacia e valore nutrizionale.** Giuseppe Iacono, Calogero Scalici, Gabriella Iannolino, Domenico D'Amico, Antonino D'Amico, Lidia Di Prima, Giuseppe Pirrone, Giuseppe Ambrosiano, Antonio Carroccio. http://www.animanatura.it/materiali/stipsi_pediatria.pdf. **Adequacy and tolerance to ass's milk in an Italian color of children with cow's milk allergy.** Riccardina Tesse, Claudia Paglialunga, Serena Braccio, Lucio Armenio. *Italia Journal of Pediatrics* 2009, 35: 19 doi: 10.1186/1824-7288-35-19.

Plus d'informations et de détails sur <http://updates.eurolactis.com>

 Onalat®

Service clients Servizio clienti
Kundendienst Customer Service

italia@eurolactis.com

www.eurolactis.com

Stay connected: www.facebook.com/eurolactis

Eurolactis web channel: www.youtube.com/eurolactis