



¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE EL YOGUR Y SOFÚL LT PARA BEBER?

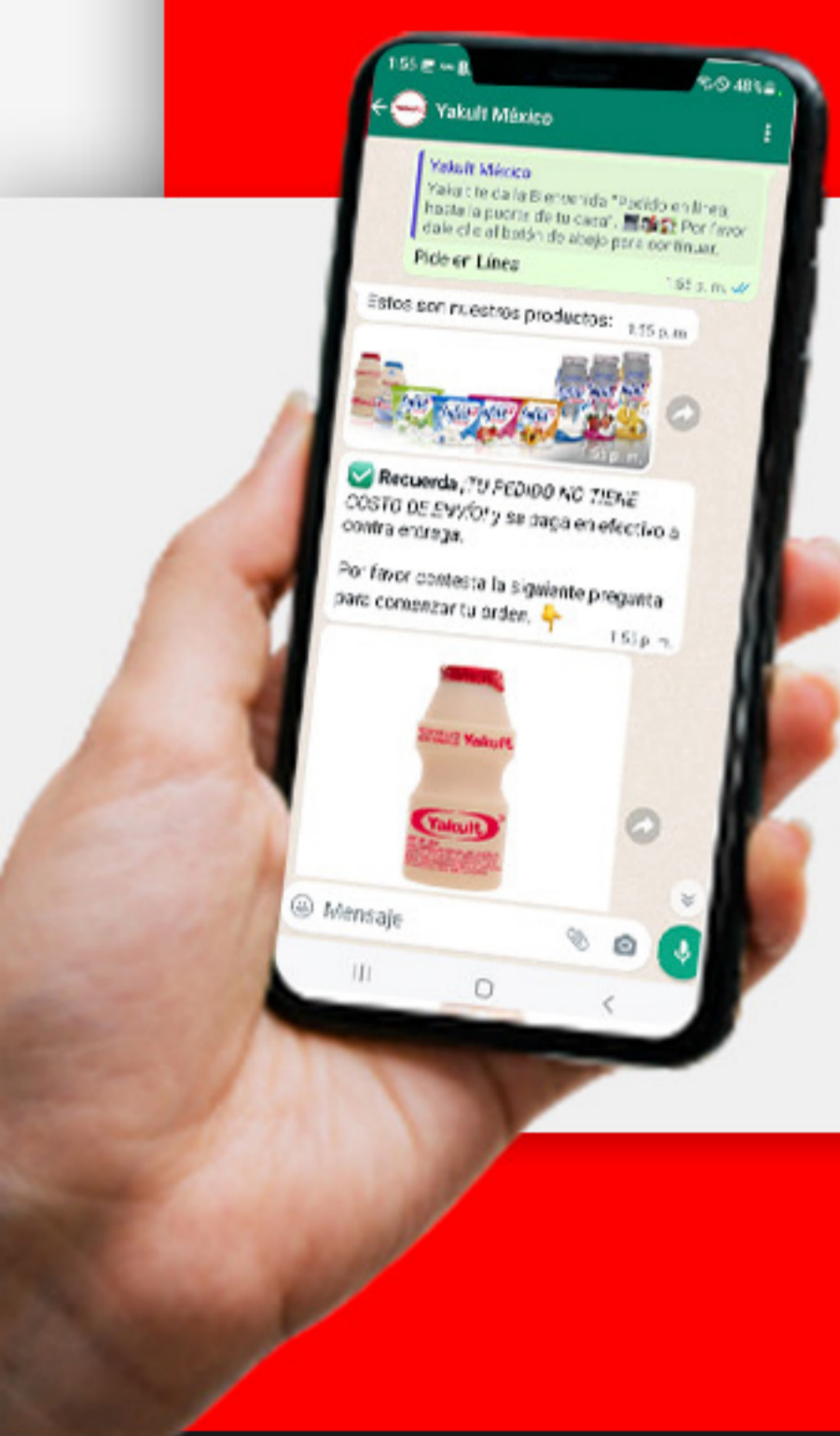
Aunque ambos son lácteos fermentados y buena fuente de proteínas y calcio; si existe diferencia:

- El Sofúl LT para beber: es fermentado por **Lactobacillus casei Shirota (LcS)** y *Streptococcus Thermophilus*. El **LcS** es una bacteria probiótica exclusiva de la marca Yakult, que ha demostrado beneficios a la salud digestiva y general.
- El yogur: es fermentado por bacterias buenas como el *Streptococcus Thermophilus* y el *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* (pero no son probióticas).

La familia de Yakult esta conformada por cuatro productos que contienen la cantidad suficiente de **LcS**. El Sofúl LT para beber contiene más de 20 mil millones de **LcS** en cada frasco, además de aportar vitamina D que ayuda a la fijar el calcio en los huesos y vitamina E que tiene función antioxidante.

¡Recuerda incorporar diario el consumo de probióticos para cuidar tu salud intestinal y general!

¿Cómo prevenir las diarreas en los niños?



¡Haz tu pedido en línea!

¡Vea volúmenes pasados aquí!

Hábitos saludables



Lavado de manos



Alimentación Correcta



Yakult



Yakult México Oficial

Yakult

www.yakult.com.mx