

Hydrolizat kolagenowy to nowoczesny i bardzo nośny marketingowo składnik żywności.

Na całym świecie wielkim zainteresowaniem cieszą się ekskluzywne wyroby cukiernicze zawierające kolagen.

NatiCol® to doskonały dodatek do wyrobów takich jak na przykład **kawa** (np. Nestle's Instant Collagen), dający możliwość walki ze zmarszczkami podczas chwili przyjemności wynikającej z jej picia.

Tendencje światowe pokazują statystyki poszukiwań Klientów w google:

hasło: "collagen drink"

Zdaniem ekspertów zastosowanie kolagenu jako dodatku do **ekskluzywnych wyrobów cukierniczych** to przyszłość dla produktów tej branży. W ostatnim czasie wielu cukierników, producentów **kawy, kakao i słodczy oraz soków** włączyło produkty kolagenowe do swojej oferty, tworząc ją jeszcze bardziej interesującą, konkurencyjną i nowoczesną.

W Japonii od dawna znane są czekolady oraz słodczy dla kobiet zawierające kolagen. Są one bezspornymi hitami sprzedażowymi na tamtejszym rynku. W Niemczech i Austrii prym wiodą natomiast ekskluzywne czekoladki kolagenowe.

Hydrolizat kolagenowy stosowany jest również do wyrobu **jogurtów, soków i wód spożywczych** dla kobiet.

Google, hasło: "collagen water":

NatiCol®:

- **spełnia ważną rolę w leczeniu osteoporozy i osteoartrozy**
- **wspomaga leczenie przy zmianach zwyrodnieniowych stawów**
- **wspomaga utrzymanie właściwego stanu tkanki chrzęstno-stawowej**
- **wywiera korzystny wpływ na stan skóry, włosów i paznokci**
- **doskonale wygładza zmarszczki i pomaga w walce z cellulitem**
- **przynosi wyraźną ulgę w paradontozie**
- **wspomaga leczenie żylaków**
- **likwiduje stany zapalne skóry**

- **wspomaga leczenie skóry alergicznej**
- **spowalnia procesy starzenia skóry, ujędrniając ją i nawilżając**

Do zastosowania w przemyśle spożywczym polecamy NatiCol® 1000 w postaci proszku.