Lácteos a Evitar



Leche de vaca Yogurt de leche de vaca Queso de leche de vaca Mantequilla Cremas Helados

La caseína, proteína de la leche de vaca se asocia a permeabilidad intestinal e inflamación en personas sensibles.

La intolerancia a la lactosa (azúcar de la leche) se da por falta de la enzima que la degrada "lactasa"



Reemplazo de lácteos

Leche de coco Yogurt de coco Leche de almendras (preferiblemente casera o sin azúcar)

A nivel cultural pueden ser reemplazados por las bebidas vegetales, pero no son nutricionalmente equivalentes.

Los lácteos provenientes de oveja, cabra y búfala son mejor tolerados. Podrás incluirlos al finalizar el programa

