



Nährstoffzufuhr mit hoher Verträglichkeit

- → Versorgt den Körper mit bioverfügbaren Nährstoffen, Polyphenolen und kurzkettigen Fettsäuren (SCFAs)
- → Hohe Verträglichkeit durch Abbau irritierender Stoffe im Fermentationsprozess
- → Kombiniert die Vorteile der Fermentation mit einer hoch verträglichen Produktanwendung durch nachfolgende Inaktivierung der Bakterien (Postbiotikum)



Bei unausgewogenem Mikrobiom und gestörter Darmstruktur kann der Darm die Verdauungsfunktion nicht mehr optimal erfüllen.

Post-

THERALUTION

THE Ferment PRO

Der Fermentationsprozess als "in-vitro Simulation der Verdauung" erhöht die Bioverfügbarkeit von Nährstoffen und produziert SCFAs und deren Vorstufen¹. Zugleich werden Antinährstoffe wie Lektine² und Phytinsäure³ abgebaut. Dadurch wird die Verträglichkeit deutlich verbessert.

Außerdem tragen fermentierte Lebensmittel zur Steigerung der Diversität des Darmmikrobioms sowie zur Reduktion von Entzündungsparametern bei.4



¹Koh et al.: From dietary fibre to host physiology: Short-chain fatty acids as key bacterial metabolites; Cell, 2016; 1332-1345.

Produktinformationen

Nahrungsergänzungsmittel

Zutaten: Fermentiertes Konzentrat (Wasser, Rote Bete, Zitronen, Äpfel, Sojabohnen, Feigen, Datteln, Walnüsse, Zwiebeln, Himbeeren, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Kokosnüsse, Mungobohnensprossen, Sellerie, Artischocken, Hirse, Erbsen), Acerolakirschextrakt 1,4 %, Lactobacillus acidophilus 0,0025 %.

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 ml	%
Brennwert kJ/kcal	50/12	0,6*
Fett	< 0,1 g	0*
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	0*
Kohlenhydrate	2,6 g	1*
davon Zucker	< 0,2 g	0*
Eiweiß	0,4 g	0,8*
Salz	0,02 g	0,4*
Vitamin C	80 mg	100**

^{* %} Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/2.000 kcal)

Verzehrempfehlung: 20 ml täglich pur oder in einem Glas Wasser verdünnt nach einer Mahlzeit zu sich nehmen.

Inhalt: 350 ml



















²Cuadrado et al.: Effect of Natural Fermentation on the Lectin of Lentils Measured by Immunological Methods; Food Agric. Immunol., 2002;

³Gupta et al.: Reduction of phytic acid and enhancement of bioavailable micronutrients in food grains; Journal of Food Sci. Technol., 2015; 52 (2): 676-684

⁴ Wastyk et al.: Gut-microbiota-targeted diets modulate human immune status; Cell, 2021; 184: 4137-4153

^{** %} NRV (Nährstoffbezugswerte nach VO (EU) Nr. 1169/2011)