

ENBIENSA – PROBIOTIC ein probiotisches Kräuterfermentgetränk.

Dieses Produkt gibt es in folgenden Verpackungsgrößen:

500 ml (Art.Nr.: 034590000054), 3000 ml (Art.Nr.: 034590000056)

PROBIOTIC wird als Kräuterfermentgetränk hergestellt. Fermentierung ist ein altbewährter Prozess zur Haltbarmachung von Lebensmitteln mit Hilfe von Bakterienkulturen, die einen Gärprozess in Gang setzen. Die Überhygienisierung in der industriellen Fertigung von Lebensmitteln hat zu einem Mangel an lebenswichtigen Mikroorganismen geführt, die für den Stoffwechsel in unserem Körper unersetzlich sind. Wir greifen daher mehr und mehr zu den sogenannten probiotischen Lebensmitteln, die extra angereichert sind mit Bakterienkulturen, die den Stoffwechselprozess wieder bereichern und unterstützen. Sie besitzen ernährungsphysiologische Bedeutung für den Darm und das nicht nur im Hinblick auf die Nahrungsverwertung. 70-80 % der Abwehrleistung des menschlichen Immunsystems übernimmt der Darm, und einen guten Teil davon die Mikroorganismen: Sie versorgen die Darmschleimhaut mit Energie und lösen Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Enzyme aus der Nahrung. Sie besetzen die Darmwand und regulieren damit die Passage der Nährstoffe und verhindern den Durchgang körperfremder Stoffe. **PROBIOTIC** wird mit 7 verschiedenen Milchsäurekulturen hergestellt, mit deren Hilfe Zucker und Kräuter milchsauer vergoren werden. Dabei wandeln die Bakterienkulturen den Zucker in Milch- und Essigsäure um und vermehren sich dabei gleichzeitig um ein Vielfaches. Die Milchsäure ist der Garant für den niedrigen pH-Wert, der das Produkt auf natürliche Weise konserviert. Die Milchsäure reguliert so auch das Darmklima und hemmt damit die Entwicklung pathogener Erreger, weil sie sich in dem sauren Milieu nicht gerne vermehren. **PROBIOTIC** mit 19 verschiedenen Kräutern: 19 speziell ausgesuchte Kräuter geben **PROBIOTIC** den Duft von frisch gemähten Wiesen und einen feinwürzigen Geschmack. Die Kräuter sind speziell auf die Pflege von Magen und Darm abgestimmt.

PROBIOTIC enthält den Auszug aus: Anis, Süßholzwurzel, Fenchel, Basilikum, Römische Hundskamille, Kerbel, Dill, Schwarzer Holunder, Bockshornkleesamen, Ingwerwurzel, Echter Engelwurz, Wacholder, Brennnessel, Oregano, Petersilie, Pfefferminze, Rosmarin, Salbei und Thymian. **PROBIOTIC** mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau (kba). Das Produkt ist mit dem Biosiegel zertifiziert. Diese Zertifizierung garantiert auch, dass das Produkt GMO-frei ist. **PROBIOTIC** ist milchfrei und zuckerfrei. Nach der Fertigstellung enthält **PROBIOTIC**: Wasser, Milchsäure, Essigsäure Milchsäurebakterien und einen Kräuterauszug. Es ist daher eine gute Alternative für Veganer, und für Diabetiker ebenso geeignet, wie für Menschen mit Milchunverträglichkeit, bei Lactoseintoleranz. Der Name Milchsäurebakterien kommt von deren Fähigkeit die Milch zu säuern. **PROBIOTIC** ist ein lebendes Produkt, das frisch abgefüllt mindestens 100 Millionen probiotische Bakterien pro ml enthält. Das Produkt ist zuckerfrei, denn während der Herstellung bauen die Bakterien den gesamten Zucker ab.

Nährwertangaben: je 100 ml.

| | |
|---|---------------|
| Brennwert | 50 KJ/15 kcal |
| Eiweiß | 0-1 g |
| Kohlenhydrate | 1,5 g |
| davon Zucker | 0-0,5 g |
| Fett | 0-1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | n.a. |
| Ballaststoffe | 0-1 g |
| Natrium | 0 g |
| Probiotische Bakterien | min. 2 Mia. |
| (empfohlene, tägliche Trinkmenge: 1 Mia.) | |

PROBIOTIC ist in Flaschen mit 500 ml und 3000 ml erhältlich.