

Produktbeschreibung nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Acurmin® ferment

Nahrungsergänzungsmittel aus fermentiertem Kurkuma Pulver mit post- und parabiotischen Effekten

Für ein starkes Bauchgefühl

Viele Menschen ernähren sich von einem hohen Anteil industriell verarbeiteter Nahrungsmittel. Dadurch ist die Mikroflora im Darm, das sog. Mikrobiom, häufig gestört. Die Folgen sind u.a. Reizdarm, Verstopfung, Blähungen oder auch ein permanentes Völlegefühl. Nicht selten hat diese Dysbalance bei Fortbestand einen negativen Einfluss auf den gesamten Organismus und fördert die Entstehung zahlreicher Erkrankungen. Acurmin® ferment kombiniert positive Einflussfaktoren, die die Darmgesundheit optimieren können. Das Pulver wird aus der Kurkuma gewonnen, welche besonders für ihr gesundheitliches Potenzial bekannt ist. Zudem optimieren fermentierte Nahrungsmittel die Darmgesundheit, indem sie wichtige Bakterien des Mikrobioms effektiv ernähren und somit ideal stärken können. Die tägliche Dosis liefert 3 g fermentiertes Bio-Kurkuma-Pulver.

Optimal gesteigerte Bioverfügbarkeit

Das Kurkuma Pulver ist mit 3 im Darm vorkommenden, probiotischen Laktobazillen fermentiert. Diese schließen die Zellwände der Kurkuma auf und steigern durch die strukturellen Veränderungen somit die Bioverfügbarkeit. Zusätzlich setzen die Fermentationsbakterien Stoffwechselprodukte frei, die den Erhalt der Gesundheit unterstützen. Die Stoffwechselprodukte erzeugen postbiotischen Effekte und die inaktivierten Laktobazillen parabiotische Effekte.

Großes gesundheitliches Potenzial

Acurmin® ferment profiliert sich durch den gesundheitlichen Mehrwert, den die Fermentation nach sich zieht: Das Inhalts-Spektrum erweitert sich neben Curcuminoiden, ätherischen Ölen und Turmerin aus der Kurkuma Wurzel um wertvolle Metabolite aus der Fermentation (Enzyme, Vitamine, Fettsäuren, Bakterienbestandteile etc.). Die Kombination aus kurkuma-eigenen Inhaltsstoffen und Fermentationsprodukten schafft neue synergistische Effekte, die das gesundheitliche Potenzial steigern.

IN KÜRZE:

- Mit einem breiten Spektrum an gesundheitlich-relevanten Curcuminoiden
- Enthält eine Vielzahl wertvoller Fermentationsmetabolite
- Synergistische Effekte kurkuma-eigener Inhaltsstoffe mit Fermentationsprodukten
- Fermentiert mit 3 natürlicherweise im Darm vorkommenden, zertifizierten Lactobazillen
- Wichtige postbiotische Effekte der inaktivierten Bakterienbestandteile
- 100 % vegan, laktose- und glutenfrei, ohne Gentechnik, C-14 zertifiziert

VERZEHREMPFEHLUNG

Je nach Geschmack bis zu einem Teelöffel (3 g) täglich in Joghurt, Porridge, Milch, Smoothie etc. einrühren.

LAGERUNG

Kühl, trocken und lichtgeschützt sowie außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern.
Mindesthaltbarkeitsdatum: Siehe Faltschachtel.

HINWEIS

Nahrungsergänzungsmittel dienen nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Die empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden.

Acurmin® ferment Produktinformationen	
Pharmazentralnummern	PZN: 17616685
Menge	120 Gramm
UVP	16,95 €
Inhalt	Fermentiertes Bio-Kurkuma-Pulver
Inhaltsstoffe	fermentlife® Bio-Kurkuma Pulver, fermentiert mit Lactobacillus plantarum, L. brevis, L. fermentum.
Herkunft	Indien
Fermentation	Deutschland
Bio-Kennziffer	DE-ÖKO-006

Hersteller

Cellavent Healthcare GmbH
Am Trippelsberg 43
40589 Düsseldorf
info@cellavent.de
+49 (0)211 781 769 80



DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

