

MikroVeda®

LIFE

WARUM FERMENTAKTIVE BIO-KULTUREN?

Fermentaktive Bio-Kulturen sind lebende, nützliche Bakterien, die normalerweise in vielen gesunden und natürlichen Lebensmitteln enthalten sein sollten. Unsere Nahrung ist jedoch heute weitgehend steril oder mit Konservierungsstoffen versetzt. Diese machen Lebensmittel übermäßig lange haltbar und hemmen durch die konservierende Wirkung das Wachstum von Bakterien im Verdauungsprozess. Fermentaktive Bio-Kulturen beeinflussen jedoch das Gleichgewicht in unserer Darmflora wieder positiv!

EINE GESUNDE DARMFLORA

besteht aus über 400 verschiedenen Bakterienstämmen. Diese Bakterien leben mit uns in einer Symbiose und sind für unsere Gesundheit sehr wichtig.

Spezielle Darmbakterien besiedeln den Darm wie einen Rasenteppich. Wir besitzen zehnmal mehr Darmbakterien als eigene Körperzellen. Zusammen haben diese Bakterien ein Gewicht von zwei bis drei Kilogramm.



Die Darmschleimhaut ist vielfach in Falten gelegt und hat in ausgebreitetem Zustand eine Oberfläche von ca. 400 - 500 m². Zum Vergleich: ein Tennisplatz (Doppel) hat eine Fläche von ca. 260 m².

Das gesunde Milieu bzw. die natürliche Zusammensetzung der Darmflora kann sich jedoch durch Stress und andere Belastungen verändern. Es können sich jene Bakterien übermäßig vermehren, die in ihrem Stoffwechsel gärende oder saure Stoffe produzieren. Solche Abbauprodukte können den Stoffwechsel ungünstig beeinflussen – im Volksmund wird dann von einer ‚Übersäuerung‘ gesprochen.

EINE GLEICHGEWICHTIGE, NATÜRLICHE DARMFLORA

ist für eine geregelte Verdauung wichtig. Eine geregelte Verdauung verbessert nicht nur das Wohlbefinden, sondern auch die Bioverfügbarkeit vieler wichtiger Vitalstoffe, die wir mit unserer Nahrung aufnehmen. Dazu gehören zum Beispiel bestimmte Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink und Kupfer sowie Vitamine, die teilweise von der Darmflora selbst gebildet werden. Eine ausgewogene Darmflora ist auch für unser Abwehrsystem von großer Bedeutung.

Täglich haben wir es mit unerwünschten Stoffen zu tun, die entweder mit der Atemluft oder durch die Nahrung in unseren Körper gelangen. Die körpereigenen Abwehrkräfte nehmen sich dieser Stoffe an. Viele dieser Stoffe werden dann im Darm neutralisiert und hier sind es dann vor allem die Milchsäurebakterien, die als Bestandteil der Darmflora das Immunsystem positiv beeinflussen.

DOSIERUNG

Bitte nehmen Sie täglich 1 x 25 ml bzw. 3 x 8 ml (Messbecher) pur oder mit stillem Wasser ein. Günstig ist die Einnahme vor einer Mahlzeit.

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

ZUSAMMENSETZUNG VON **MikroVeda** LIFE

Wasser, Melasse* und Zuckerarten* (die Melasse und Zuckerarten werden während des Fermentationsprozesses von den Mikroorganismen verbraucht und in Milchsäure umgewandelt); als Kräuter- und Pflanzenextrakt; Mikroorganismen; probiotische Mikroorganismen.

24 ENTHALTENE KRÄUTER- UND PFLANZENANTEILE

Ananas*, Angelikawurzel*; Anis*; Basilikumkraut*; Dillfrüchte*; Fenchel*; Heidelbeerblätter*; Himbeerblätter*; Ingwer*; Kümmel*; Odermennigkraut*; Olivenblätter*; Oregano*; Pfefferminze*; Rosmarinblätter*; Rotkleeblüten*; Salbeiblätter*; Schwarzkümmelsamen*; Süßholz*; Thymian*; Traubenkernmehl* (OPC); Ling Zhi*.

* aus kbA = kontrolliert biologischer Anbau

ZUSAMMENSETZUNG VON MikroVeda® LIFE PUR

Bio-Enzym-Fermentgetränk mit Mikroorganismen, Traubenkernmehl* (O.P.C.); Ling Zhi (Glänzender Lackporling)*. Ohne Kräuter.

* aus kbA = kontrolliert biologischer Anbau

MikroVeda® LIFE und MikroVeda® LIFE PUR enthalten weder synthetische Süßstoffe noch Zuckersersatz und sind frei von synthetischen Aromen und Gluten. Alle Fermentationszutaten sind rein pflanzlichen Ursprungs und aus kontrolliertem biologischem Anbau (kbA)! Bio- und Rohkostqualität; für vegane Ernährung geeignet.

33 ENTHALTENE BAKTERIENKULTUREN

(ca. 1×10^{10} = 10.000.000.000 Keime pro 100 ml)

Bacillus subtilis, Bifidobacterium animalis, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium lactis, Enterococcus faecium, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus amylolyticus, Lactobacillus amylovorus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei 01, Lactobacillus casei 02, Lactobacillus casei 03, Lactobacillus crispatus, Lactobacillus delbrueckii, Lactobacillus farraginis, Lactobacillus fermentum, Lactobacillus gasseri, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus johnsonii, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus parafarraginis, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus reuteri, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus salivarius, Lactobacillus zeae, Lactococcus diacetylactis, Lactococcus lactis, Saccharomyces cerevisiae, Streptococcus thermophilus

Da es sich bei beiden Variationen um ein natürlich fermentiertes Produkt handelt, können die Keimzahlen schwanken.

NÄHRWERTE PRO 100 ML PRO 25 ML

Brennwert	25 kJ/6 kcal.....	6,25 kJ/1,5 kcal
Eiweiß	0 g.....	0 g
Kohlenhydrate	1,50 g.....	0,38 g
Fette	0 g.....	0 g
INHALTSSTOFFE	PRO TAGESDOSIS	
Bakterienkulturen.....	ca. $2,5 \times 10^9$ KBE *	
Auszug aus Kräuter- und Pflanzenmischung.....	563 mg **	
Ling Zhi	8 mg**	
Traubenkernmehl	8 mg**	

* KBE = Koloniebildende Einheiten

** kbA = Kontrolliert biologischer Anbau

Bio- und Rohkostqualität, nicht sterilisiert, für vegane Ernährung geeignet.

AUFBEWAHRUNG

Vor dem Öffnen bei **maximal plus 25° C** lagern. Nach dem Öffnen dunkel und kühl bei **maximal plus 7° C** aufbewahren. Nach dem Anbruch ist das Produkt mindestens vier Wochen verwendbar. Bitte lagern Sie die Produktflasche stehend und trinken Sie auch nicht direkt aus der Flasche.



Durch Kohlendioxidbildung kann ein leichter Überdruck in der Flasche entstehen. Bitte lagern Sie das Produkt kühl, trocken und lichtgeschützt. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

MikroVeda®

Überreicht durch:

MikroVeda GmbH
Im Kuckucksfeld 1
47624 Kevelaer
Deutschland
www.mikroveda.eu
Tel.: 02832/97278 10
E-Mail: info@mikroveda.de



MikroVeda®

LIFE



JETZT IN ZWEI VARIATIONEN!



- ✓ **Bio-Kräuter- und Pflanzenextrakt mit Mikroorganismen**
- ✓ **Bio-Enzym-Fermentgetränk mit Mikroorganismen PUR**

