

ZINOBIOTIC+

DIE REIN NATÜRLICHE BALLASTSTOFF-MISCHUNG



KETO-GEEIGNET



GVO-FREI



NATÜRLICHE
INHALTSSTOFFE



BALLASTSTOFFREICH



GLUTENFREI



VORTEILE VON ZINOBIOTIC+

ZinoBiotic+ ist eine speziell entwickelte Mischung aus 8 natürlichen Ballaststoffen.¹ Diese Ballaststoffe werden im Kolon (Dickdarm) verstoffwechselt, wo sie das Wachstum von gesunden Bakterien unterstützen.

ZinoBiotic+ trägt zur Reduzierung des Anstiegs des Blutzuckerspiegels nach dem Essen² und zur Aufrechterhaltung guter Cholesterinwerte bei.³ Die Ballaststoffe fördern viele gesunde Darmfunktionen.⁴

Inhalt: 180 g

REIN NATÜRLICHE INHALTSSTOFFE

- ▶ Resistente Stärke aus Mais, grünen Bananen und Kartoffeln
- ▶ Beta-Glucane aus Hafer
- ▶ Inulin und FOS aus Zichorienwurzel
- ▶ Flohsamenschalen
- ▶ Guarkernmehl aus indischen Guarbohnen

HAUPTVORTEILE

- ▶ **Ballaststoff-Mischung¹**
- ▶ **Reduzierung des Anstiegs des Blutzuckerspiegels nach dem Essen²**
- ▶ **Darmgesundheit**
- ▶ **Ausgeglichener Cholesterinspiegel³**
- ▶ **Gesunde Darmfunktionen⁴**
- ▶ **Ausgeglichenes Mikrobiom**

NÄHRSTOFFANGABEN

Nährwert pro 2 Messlöffel:	12 g
Resistente Stärke-Mischung*	4,9 g
Beta-Glucane aus Hafer*	1,0 g
Inulin	1,8 g
Oligofruktose	0,2 g
Flohsamenschalen	0,5 g
Guarkernmehl	0,24 g

EMPFOHLENE TAGESDOSIS: Vermischen Sie 12 g Pulver (2 Messlöffel) mit 200 ml Wasser in einer Shaker-Flasche oder mixen Sie es mit einem trinkfertigen Produkt Ihrer Wahl, z. B. mit einem LeanShake oder einem Frucht-Smoothie. Sie können es auch auf Joghurt, Kefir, Dickmilch oder Ähnliches streuen. Die empfohlene Dosis beträgt 2 Messlöffel pro Tag. Die empfohlene Tagesdosis darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung.

WASSER: Bei der Einnahme von Ballaststoffen wird dringend empfohlen, täglich zusätzliche Flüssigkeit zu trinken. Wasser verhindert Verdauungsprobleme, z. B. Verstopfung.

INHALTSSTOFFE: Resistente Maisstärke*, glutenfreie Beta-Glucane aus Hafer*, Inulin, Fructooligosaccharide (FOS), resistente Kartoffelstärke, Flohsamenschalen, teilweise hydrolysiertes Guarkernmehl aus Guarbohnen, resistente Stärke aus grünen Bananen. *Ursprung: EU.

LAGERUNG: Bei geschlossenem Deckel trocken und kühl lagern. Außerhalb der Reichweite von Kleinkindern aufbewahren.

ZINZINO DIETARY FIBER BLEND: Mischung aus resistenter Stärke (Mais, Kartoffeln, grüne Bananen), Hafer-Beta-Glucanen, Inulin, Fructooligosacchariden, Flohsamenschalen und Guarkernfasern.

NATÜRLICH: ZinoBiotic+ wird nur aus natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt und enthält keine Hilfsstoffe.

GVO-FREI: Unsere Produkte sind GVO-frei, also frei von gentechnisch veränderten Organismen.

BALLASTSTOFFE

Andere Ballaststoffprodukte auf dem Markt enthalten im Allgemeinen nur eine oder zwei Arten von Ballaststoffen – eine Strategie, die für Ihren täglichen Ballaststoffbedarf jedoch nicht ausreichend ist. ZinoBiotic+ enthält erhebliche Mengen an acht Ballaststoffen. Dieser Ansatz gewährleistet Vorteile für den gesamten Dickdarm. Resistente Stärke, Inulin, Beta-Glucane aus Hafer, Fructooligosaccharide (FOS) und Flohsamenschalen werden im Dickdarm fermentiert und unterstützen verschiedene Darmfunktionen; so trägt z. B. resistente Stärke zur Reduzierung des für gewöhnlich erhöhten Blutzuckerspiegels nach dem Essen bei.²

DARMGESUNDHEIT

Die Ballaststoffe in ZinoBiotic+ stimulieren das Wachstum guter Bakterien im gesamten Dickdarm. Es gibt mehr als 100 Billionen Bakterien im menschlichen Darm, und während einige für unsere Gesundheit gut sind, sind andere weniger wünschenswert. Die guten Bakterien verwenden Ballaststoffe als ihren Kraftstoff, wodurch es ihnen möglich wird, die weniger gewünschten Bakterien zahlenmäßig zu übertreffen und zu verdrängen. Die guten Bakterien tragen zu vielen wichtigen Körperfunktionen bei, wie z. B. zur Förderung unseres Immunsystems. Sie stehen auch mit einer besseren Stimmung, erhöhter Ausdauer und Gesundheit im Allgemeinen in Verbindung. Ein gesunder Darm ist für einen gesunden Körper unverzichtbar.

Ballaststoffe tragen auch zu einem Gefühl der Sättigung im Magen bei (was die Appetitkontrolle unterstützen kann) und reduzieren gleichzeitig Blähungen. Es kann eine kurze Phase der Anpassung geben, in der die Ballaststoffe beginnen, die Bakterienpopulation zu verbessern, aber dies ist ein kleiner und vorübergehender Schritt auf dem Weg zu einer besseren Gesundheit.

NORMALE CHOLESTERINWERTE

Einen der acht Ballaststoffe machen Beta-Glucane aus Hafer aus. Diese übernehmen eine Funktion bei der Aufrechterhaltung des normalen Blutcholesterinspiegels.³

GLUTENFREI

ZinoBiotic+ enthält spezielle Beta-Glucane aus Hafer, die frei von Gluten und Kontamination durch anderes Getreide sind.

ANDERE INHALTSSTOFFE

ZinoBiotic+ enthält nur aktive Wirkstoffe. Dieses Produkt enthält keinerlei Hilfsstoffe.

GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN (EFSA) ZU ZINOBIOTIC+

¹Eine Angabe, dass ein Lebensmittel ballaststoffreich ist, sowie jede Angabe, die die gleiche Bedeutung für den Verbraucher hat, kann nur dann gemacht werden, wenn das Produkt mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

²Das Ersetzen verdaubarer Stärke mit resistenter Stärke in einer Mahlzeit trägt zur Senkung des Anstiegs des Blutzuckerspiegels nach dem Essen bei. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, bei denen verdaubare Stärke durch resistente Stärke ersetzt wurde, sodass der endgültige Gehalt von resistenter Stärke mindestens 14 % der Gesamtstärke beträgt.

³Beta-Glucane tragen zur Erhaltung des normalen Blutcholesterinspiegels bei. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste, Gerstenkleie oder aus Mischungen dieser Quellen pro quantifizierter Portion enthalten. Um die gesundheitsbezogene Angabe tragen zu dürfen, muss der Verbraucher die Information erhalten, dass sich die positive Wirkung bei einer Tagesdosis von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste, Gerstenkleie oder aus Mischungen dieser Beta-Glucane einstellt.

⁴Haferfaser trägt zu einer Zunahme der Stuhlmasse bei. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, bei denen es sich um einen hohen Ballaststoffgehalt im Sinne der Angabe BALLASTSTOFFREICH handelt, wie im Anhang zur Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführt ist.