

Sanaglu® Laves

Sehr geehrte(r) Anwender(in),

Sie haben sich für Sanaglu® Laves entschieden – einem hochwertigen Nahrungsergänzungsmittel mit einer Kombination aus verschiedenen eiweißabbauenden Enzymen (Proteasen) für den Genuss von glutenhaltigen Getreideprodukten.

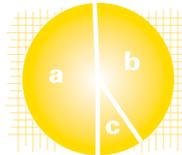
Die meisten üblicherweise im Brot verwendeten Getreidearten (darunter besonders der Weizen, aber auch Roggen, Gerste und andere) enthalten ein Proteingemisch aus verschiedenen Glutelinen und Prolaminen, das man als Gluten oder „Kleber-eiweiß“ bezeichnet. Sanaglu® Laves enthält eiweißabbauende Enzyme, die gezielt die Verdauung von glutenhaltigen Speisen unterstützen.

Zutaten:

Proteasen, Dipeptidylpeptidase (DPPIV), Maltodextrin, Trennmittel Glyceride von Fettsäuren, Vegetarische Kapsel (Hydroxypropylmethylcellulose), Wasser

Proteolytische Enzyme mit einer Effektivität von je Kapsel

a	Protease 3.0	500 SAPU
b	Protease	75.000 HUT
c	DPPIV	125



Verzehrempfehlung:

1-2 Kapseln Sanaglu® Laves unmittelbar vor der Aufnahme von Gluten enthaltenden Produkten mit etwas Flüssigkeit einnehmen.

Wurde bei Ihnen eine Zöliakie nachgewiesen, müssen Sie Gluten vermeiden! Dies stellt die einzig wirkungsvolle Therapie dar!

Die Kapseln enthalten keinerlei tierische Inhaltsstoffe. Die empfohlene Tagesdosis (1-5 Kapseln) darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung dienen und ersetzen nicht eine gesunde Lebensweise. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Aufbewahrungshinweis:

Sanaglu® Laves benötigt keine besondere Kühlung und sollte bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung.

Allgemein:

Sanaglu® Laves – 30 Kapseln – PZN 10793088

Sanaglu® Laves – 60 Kapseln – PZN 10793094

Eiweiße aus Getreide – eine Herausforderung für den Darm!



Damit sich eine Pflanze vermehren kann, muss sie Samen bilden. Sie sind wahre Kraftpakete, denn sie enthalten auf engstem Raum alle nötigen Stoffe für neues Leben. Dazu werden diese Nährstoffe dicht gepackt und erst bei der Keimung durch pflanzeneigene Enzyme aufgebrochen. Da der Samen einer Pflanze alle wichtigen Nährstoffe wie Kohlenhydrate und Proteine, aber auch Fette in kompakter Form bereithält, hat sich der Mensch für die Nutzung interessiert. Der Getreideanbau ist deshalb Bestandteil vieler Kulturen und hat den Menschen vom nomadisch lebenden Jäger und Sammler schließlich sesshaft gemacht.

Die moderne Nutzung von hochleistungsfähigen Pflanzen, deren Eigenschaften verändert wurden, um bessere Koch- und Backeigenschaften hervorzubringen, haben aber auch eine Kehrseite: Besonders Eiweißkomponenten wie die sogenannten Prolamine (Gliadin im Weizen) können für manche Menschen unverträglich sein und sogar eine Darmentzündung nach sich ziehen, die zu einer Rückbildung der Darmzotten führt. Diese schwere Form der Glutenunverträglichkeit wird Zöliakie genannt und Betroffene müssen zeitlebens Gluten meiden. Doch selbst bei Menschen, die keinerlei nachgewiesene Glutenunverträglichkeit haben, ist der Genuss von Weizen, Roggen, Dinkel und anderen Produkten oft getrübt. Können Eiweiße aus der Nahrung nicht vollständig aufgeschlossen werden, belasten sie den Darm. Hier können Enzyme die Verdauung unterstützen.

Wenn Sie mehr über das Thema „Verdauung“ wissen möchten, besuchen Sie uns bitte unter www.laves-pharma.de oder fragen Sie hierzu Ihren Arzt oder Apotheker.