

Flavochino 450 g



Zart-herbes Kakaopulver mit Kakaoflavanolen für eine gesunde Durchblutung

- Mit bioaktiven Kakaoflavanolen für elastische Blutgefäße und eine gesunde Durchblutung
- Mit Magnesium und Kalium für gute Nerven
- Mit Cholin aus Lecithin zur Unterstützung des Fett-Stoffwechsels und der Leberfunktion
- Hoher Ballaststoff- und Proteingehalt
- Mit dem aus Pflanzen gewonnenen Süßungsmittel Xylit

Das gesunde, hochwertige Kakaopulver mit bioaktiven Kakaoflavanolen

Durch die besonders schonende Verarbeitung des Kakaos in Flavochino bleiben die wertvollen Kakaoflavanole erhalten, die ein gesundes Herz-Kreislauf-System unterstützen. Der tägliche Genuss einer Portion Flavochino liefert über 200 mg **Kakaoflavanole**, welche helfen, die Elastizität der Blutgefäße und damit eine normale Durchblutung aufrechtzuerhalten. Die enthaltenen Mineralstoffe **Kalium** und **Magnesium** tragen zur normalen Funktion des Nervensystems bei.

Das in zwei Portionen Flavochino enthaltene Lecithin liefert genug **Cholin** (ca. 84 mg), um den normalen Fett-Stoffwechsel sowie den Erhalt der normalen Leberfunktion zu unterstützen.

Flavochino enthält das aus Pflanzen gewonnene Süßungsmittel Xylit, auch als Birkenzucker bekannt. Xylit liefert weniger Kalorien als Zucker – für einen unbeschwerten Kakaogenuss.

Bis zu 98 % des Flavanolgehalts gehen bei herkömmlicher Kakaoverarbeitung verloren

Der Gehalt an Kakaoflavanolen im Kakaoprodukt ist entscheidend für dessen gesundheitsförderliche Wirkung. Der Flavanolgehalt in der Kakaobohne kann jedoch stark schwanken und durch den intensiven Verarbeitungsprozess (Erhitzen und Alkalisieren) bei der Kakaoherstellung gehen die Flavanole zum größten Teil verloren (1). Der Ausgangsrohstoff und die Verarbeitung spielen daher für den Flavanolgehalt im Kakaoprodukt eine wichtige Rolle. Flavochino enthält Kakaopulver, das aus ausgewählten Kakaobohnen mit besonders hohem Flavanolgehalt gewonnen wird. Durch einen besonders schonenden Verarbeitungsprozess bleiben die Flavanole weitgehend erhalten.

Eine Portion (15 g) Flavochino enthält 1092 mg Gesamt-Polyphenole (als Catechin-Äquivalent), davon 255 mg bioaktive Kakaoflavanole, die helfen, die Elastizität der Blutgefäße und damit eine normale Durchblutung aufrechtzuerhalten.

Verzehrempfehlung:

Lösen Sie 15 g Flavochino (ca. 3 gehäufte TL) in ca. 50 ml heißem Wasser auf (am besten mit einem Hand-Milchaufschäumer). Geben Sie dann 150 ml heißen oder kalten *Soja-Drink mit Calcium* dazu und schäumen Sie alles gut auf. Genießen Sie Flavochino auch als erfrischendes Frappé.

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Füllhöhe technisch bedingt. Vor dem ersten Öffnen bitte schütteln. Dose trocken lagern.

Zutaten: fettarmes Kakaopulver (53 %), Süßungsmittel Xylit, **Sojalecithin** (9,5 %), Akaziengummi (löslicher Ballaststoff), Kaliumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Zimt.

Ohne Gluten und Laktose. Ohne Gentechnik. Vegan.

Hergestellt in Deutschland.

Durchschnittswerte pro:	100 g	1 Portion[#]
Brennwert	1288 kJ /314 kcal	438 kJ /106 kcal (5 %*)
Fett	12,7 g	4,6 g (6,6 %*)
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g	1,3 g (6,3 %*)
Kohlenhydrate	40,7 g	9,9 g (3,8 %*)
davon Zucker	0,8 g	3,9 g (4,3 %*)
Ballaststoffe	17,5 g	3,4 g
Eiweiß	12,3 g	6,3 g (12,7 %*)
Salz	0,03 g	0,15 g (2,6 %*)
Kalium	1675 mg (84 %**)	389 mg (19 %**)
Calcium	84 mg (11 %**)	193 mg (24 %**)
Magnesium	620 mg (165 %**)	150 mg (40 %**)
Cholin	280 mg	42 mg
Kakaoflavanole	1700 mg	255 mg

[#]1 Portion: 15 g Pulver + 150 ml *Soja-Drink mit Calcium* + 50 ml Wasser.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** Referenzmengen für die tägliche Zufuhr (NRV – nutrient reference values)

450 g (ca. 30 Portionen)

Getränkpulver mit Kakaoflavanolen und Lecithin
mit Süßungsmittel Xylit

Apotheken-Bestellnummer:

Deutschland: PZN 10915195

Österreich: PHZNR 4279312

Literatur:

1) Payne MJ, Hurst WJ, Miller KB, Rank C, Stuart DA (2010): Impact of fermentation, drying, roasting, and Dutch processing on epicatechin and catechin content of cacao beans and cocoa ingredients. *J Agric Food Chem*; 58(19): 10518-10527.

Dr. Jacob's Medical GmbH, Platter Str. 92, D - 65232 Taunusstein