

Produktbeschreibung nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

ACURMIN® FERMENT KURKUMA PFEFFER. PZN: 18703274

Nahrungsergänzungsmittel mit fermentiertem Kurkuma Pulver und fermentiertem schwarzem Pfeffer in Bio-Qualität

Fermentierte Bio-Kurkuma Kapseln

Die Acurmin® Ferment Kapseln bieten eine fundierte Lösung zur angenehmen Einnahme von fermentiertem Bio-Kurkuma Pulver. Im Gegensatz zu Piperin, das lediglich eine konzentrierte (Neben-)Wirkung aufweist, kombiniert Acurmin® Ferment traditionell fermentiertes Kurkuma mit fermentiertem schwarzem Pfeffer in Bio-Qualität. Die Fermentation verbessert zudem die Verträglichkeit des schwarzen Pfeffers.

Optimierung der Bioverfügbarkeit durch Fermentation

Das Kurkuma-Pulver in den Kapseln wird mithilfe von drei probiotischen Laktobazillen, die natürlicherweise im Darm vorkommen, fermentiert. Diese spezifischen Laktobazillen öffnen die Zellwände der Kurkuma und erhöhen dadurch die Bioverfügbarkeit der Inhaltsstoffe. Zusätzlich produzieren die Fermentationsbakterien Stoffwechselprodukte, die einen positiven Einfluss auf die Gesundheit haben. Diese Stoffwechselprodukte erzeugen parabiotische Effekte, während die inaktiven Laktobazillen postbiotisch wirken.

Synergistische Gesundheitseffekte

Durch die Fermentation des Kurkuma-Pulvers wird der gesundheitliche Nutzen erheblich gesteigert. Das Spektrum der Inhaltsstoffe erweitert sich nicht nur um die Curcuminoide aus der Kurkumawurzel, sondern auch um Metabolite aus der Fermentation, wie beispielsweise Enzyme, Vitamine und Fettsäuren. Diese Kombination aus den natürlichen Inhaltsstoffen der Kurkuma und den Fermentationsprodukten erzeugt neue synergistische Effekte, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Darüber hinaus weist Acurmin® Ferment einen hohen Gehalt an rechts- und linksdrehender Milchsäure auf. Diese entsteht durch die in der Fermentation verwendeten Milchsäure-Bakterien und bietet einen weiteren gesundheitlichen Vorteil.

IN KÜRZE:

- Fermentiertes Bio-Kurkuma Pulver in Kapseln
- Mit fermentiertem schwarzem Pfeffer
- Erhöhte Bioaktivität & Bioverfügbarkeit
- Mit 3 natürlichen Lactobazillus-Stämmen fermentiert
- Mit Curcuminoiden, Enzymen, Vitaminen, Fettsäuren uvm.
- In bester Bio-Qualität und C-14 geprüft
- Vegan, gluten- und laktosefrei und ohne Gentechnik

VERZEHREMPFEHLUNG

Täglich 2 Kapseln mit genügend Flüssigkeit während einer Mahlzeit einnehmen.

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. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern

Acurmin® Ferment Kurkuma Pfeffer Produktinformationen	
Pharmazentralnummern	PZN: 18703274
Menge	60 Kapseln
UVP	19,95 €
Inhalt	1.100 mg fermentiertes Bio-Kurkuma Pulver, 10 mg fermentierter schwarzer Bio-Pfeffer pro Tagesdosis (2 Kapseln)
Inhaltsstoffe	fermentlife Bio-Kurkuma Pulver (fermentiert mit Lactobacillus plantarum, L. brevis, L. fermentum), fermentierter schwarzer Pfeffer. Kapselhülle: Cellulose.
Herstellung	Deutschland

Hersteller

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



DE-ÖKO-006

Nicht-EU-Landwirtschaft

