

Wirkkombination

„Für die Verdauung* INTENSIV“

Mit 5 traditionellen Bitterstoffpflanzen der Alpen – Enzian, Löwenzahn, Tausendgüldenkraut, Isländisch Moos und Hopfen – eine starke Unterstützung für Verdauung, Magen, Darm und Leber mit der Wirksamkeit der Bitterstoffe ohne bitteren Geschmack und ohne Alkohol.



AVP:
€24,90
30 Stk. | Kapseln
PZN: 5950924

Nahrungsergänzungsmittel

Für eine starke Verdauung

- Enzian, Tausendgüldenkraut und Isländisch Moos tragen zur Unterstützung der Verdauung bei.
- *Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.

Für einen starken Darm

- Calcium unterstützt die normale Funktion der Muskulatur, wie zum Beispiel der Darmmuskulatur.
- Löwenzahn und Hopfen tragen zur normalen Funktion des Darmtraktes bei.

Für einen starken Magen & eine starke Leber:

- Löwenzahn unterstützt die normale Magen- und Leberfunktion.

Verzehrempfehlung:

- Bei Bedarf 2 x täglich 1 Kapsel vor den Mahlzeiten einnehmen

Beratungstipps

empfohlen für alle...

- die nach einer kräftigen Formulierung für die Ankerbelung der Verdauung suchen.
- die ihr Wohlbefinden nach dem Essen verbessern möchten
- die Kraft der Bitterstoffe nützen möchten, ohne bitteren Geschmack
- die ihren Magen und ihre Leber unterstützen möchten

Genau das Wichtige erklärt.

„Für die Verdauung* INTENSIV“

Unsere Verdauung verläuft in acht Stufen, und jede Station hat ihre eigene Aufgabe – vom Kauen im Mund bis zur Ballaststoffverwertung im Dickdarm. Bitterstoffe sind dabei wichtige Unterstützer bei der Verdauung und der Unterstützung der Leber.¹



Fakten zu Bitterstoffen

Die positiven Wirkungen von Enzian, Löwenzahn, Tausendgüldenkraut, Isländisch Moos und Hopfen dieser Pflanzen auf die Verdauung sind bereits seit langem gut dokumentiert.

Sie fördern die Verdauung, unterstützen die Leber und tragen zu einem besseren Wohlbefinden bei – besonders nach üppigen Mahlzeiten oder bei Völlegefühl.

Die Wahrnehmung bitterer Geschmacksstoffe ist von Mensch zu Mensch verschieden – was für den einen kaum spürbar ist, wirkt auf den anderen intensiv und unangenehm. Diese Unterschiede sind kein Zufall: Die Empfindlichkeit gegenüber Bitterstoffen ist genetisch bedingt und hängt davon ab, wie viele und welche Bitterstoff-Rezeptoren im Körper vorhanden und aktiv sind.¹ Was wir als „bitter“ empfinden, ist also biologisch vorprogrammiert – und beeinflusst, wie wir bestimmte Lebensmittel geschmacklich wahrnehmen.

Während süß, salzig oder sauer fast ausschließlich über Geschmacksknospen wahrgenommen werden, besitzt der menschliche Organismus Bitterstoff-Rezeptoren in zahlreichen Regionen, wie dem Magen-Darm-Trakt, dem Gehirn, den Atemwegen, in den Immunzellen, dem Urogenitaltrakt und der Haut.²