



Ortho 1 Doc®

Darm-Balance

Fermentierte Pflanzenstoffe
& natürliches Vitamin C aus Acerola



glutenfrei



laktosefrei



vegan



DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTANGABEN

	Pro 100 ml	% NRV*
Energy	45 kJ / 11 kcal	-
Fett	< 0,1 g	-
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	-
Kohlenhydrate	1,8 g	-
davon Zucker (Fruchtzucker)	< 0,5 g	-
Eiweiß	1,0 g	-
Salz	0,07 g	-
Vitamin C	160 mg	200

*%NRV (nutrient reference value) = Referenzwerte für die tägliche Nährstoffzufuhr nach EU-Verordnung 1169/2011

ZUTATEN

Wasser, Äpfel, Grapefruit, Zitronen, Aprikosen, Feigen, **Walnüsse**, Grüne Bohnen, Mungobohnen, Hagebutten, Zwiebeln, Brokkoli, Acerola 1.3%, Sprossen (Erbsen, Linsen), Grünkohl, Rosenkohl, Kokosnüsse, Rote Linsen, Fenchel, **Hafer**, Leinsamen, Paprika, Sonnenblumenkerne, Artischocken, Braunhirse, Erbsen, **Sellerie**, Ingwer, Petersilie, Amaranth, Kurkuma.

Alle Zutaten aus ökologischem Anbau – fermentiert nach Propaferm®



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



VERZEHREMPFEHLUNG

Einmal täglich 10 ml (ca. 1 Esslöffel)

Darm-Balance pur oder verdünnt in Wasser, vor einer Mahlzeit oder vor dem zu Bett gehen, zu sich nehmen.

AUFBEWAHRUNG

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eines Monats verzehren.



Inhalt	Preis	PZN
300 ml	39,95 €	20418351

Kyberg Vital GmbH, Keltenring 8, D-82041 Oberhaching,
www.kyberg-vital.de, info@kyberg-vital.de

Darm-Balance

Fermentierte Pflanzenstoffe
& natürliches Vitamin C aus Acerola

Ortho 1 Doc®

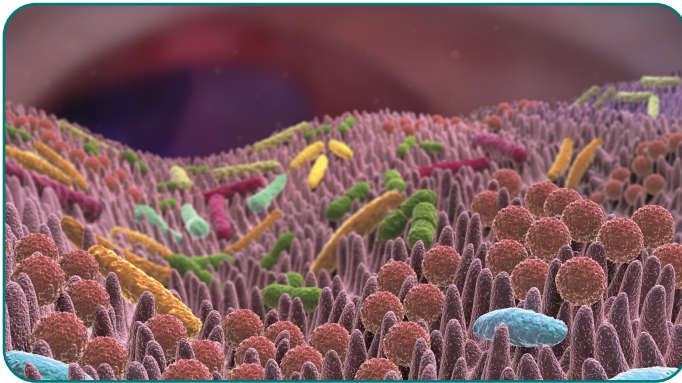
MEINE NÄHRSTOFFE

Das Geheimnis der Fermentation – modern gedacht

Die Haltbarmachung von Lebensmitteln durch Fermentation begleitet die Menschheit seit Jahrtausenden. Erste Hinweise darauf stammen aus dem alten China, wo bereits früh alkoholische Getränke hergestellt wurden. Auch weltweit bekannte Klassiker wie Bier, Hefebrot, Käse, Milchprodukte und fermentiertes Gemüse basieren auf diesem natürlichen Verfahren.

Fermentation ist ein biochemischer Gärungsprozess, der nicht nur zur Konservierung diente, sondern auch maßgeblich zur Entwicklung von Ernährungsweisen und ganzen Zivilisationen beitrug. Traditionelle Beispiele sind etwa Oma's Sauerkraut und Kanne's Brotdrunk. In den letzten Jahren hat Fermentation ein echtes Comeback erlebt – vor allem durch Einflüsse aus dem asiatischen Raum. Lebensmittel wie Kimchi oder Natto (fermentierte Sojabohnen) haben ihren festen Platz in modernen Küchen gefunden.

Besonders im Fokus steht heute der gesundheitliche Nutzen fermentierter Lebensmittel, insbesondere ihr Einfluss auf die Darmgesundheit und das sogenannte Darmmikrobiom.



Ein Blick ins Darmmikrobiom

Das Darmmikrobiom ist ein komplexes, symbiotisches Ökosystem, das in enger Wechselwirkung mit dem menschlichen Organismus steht.

Es spielt eine zentrale Rolle für die Aufrechterhaltung der Darmgesundheit. Gerät das Gleichgewicht zwischen nützlichen (kommensalen) und schädlichen (pathogenen) Mikroorganismen aus der Balance, kann dies schnell zu gesundheitlichen Problemen führen.

Das Mikrobiom ist unter anderem entscheidend für die Entwicklung der Darmschleimhaut und die Regulation des Immunsystems. Gleichzeitig bildet das darmassoziierte Immunsystem eine wichtige Schutzbarriere für die Integrität des Verdauungstrakts. Veränderungen im Mikrobiom – sei es kurzfristig oder langfristig – können dieses Gleichgewicht nachhaltig beeinflussen.

Der Fermentationsdrink Orthodoc® Darm-Balance

Setzt sich aus 31 ausgesuchten Zutaten wie Bio-Früchten, Nüsse, Gemüse, Samen und Wurzeln zusammen. Orthodoc® Darm-Balance enthält kein Soja. Durch die enthaltenen Milchsäurebakterien werden die natürlichen Regulationsprozesse der Darmflora unterstützt.

Das Produkt ist biozertifiziert, vegan, laktose- und glutenfrei.

Das spezielle Propaferm®-Verfahren bedeutet:

- Schwankungen der natürlichen Rohstoffe werden durch das darauf abgestimmte Propaferm®-Verfahren abgefangen, wodurch die Produktqualität gesichert und der vollständige Aufschluss sowie die enzymatische Aufbereitung aller Rohstoffe gewährleistet ist.
- Eine lange Fermentation von 4-5 Monaten, welche kontrolliert von erfahrenen Spezialisten durchgeführt wird.
- Die Milchsäurebakterien finden hier die Zeit, die für den Umbau und Aufschluss erforderlich ist.

Durch den Fermentationsprozess entstehen oder werden folgende Stoffe freigesetzt:

- Bioverfügbare, kleinstmolekulare Nährstoffe wie Oligopeptide und sekundäre Pflanzenstoffe
- Rechtsdrehende Milchsäure = L(+)-Milchsäure
- Präbiotisch wirksame Ballaststoffe zur Ernährung der guten Darmbakterien
- Stoffwechselprodukte der probiotischen Milchsäurebakterien fördern ebenfalls die gesunde Darmflora
- Sekundäre Pflanzenstoffe agieren als natürliche Antioxidanzien

Orthodoc® Darm-Balance unterstützt Fasten und Diäten und dient als natürliche Begleitung für das Darmmikrobiom. Es eignet sich begleitend bei Genesungsprozessen, regulierend und regenerationsunterstützend. Ideal ist ein kurmäßiger Verzehr von 3 Monaten.



KURZPROFIL ORTHODOC DARM-BALANCE

Flüssiges, fermentiertes Lebensmittel aus Früchten, Nüssen und Gemüse:

- > Bioverfügbare Mikronährstoffe
- > natürliches Vitamin C
- > L(+)-Milchsäure

Fermentiertes Lebensmittel mit natürlichem Vitamin C:

- > Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei
- > Vitamin C trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei
- > Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen

Die enthaltenen aktiven Milchsäurebakterien von Orthodoc® Darm-Balance bauen im kontrollierten Propaferm®-Verfahren Nährstoffe und besonders sekundäre Pflanzenstoffe enzymatisch in verwertbare, aufgeschlossene Bestandteile um.