

Fermentura® SEHKRAFT



Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was ist Fermentura® SEHKRAFT?

Fermentura® SEHKRAFT ist ein Produkt der Marke AuraNatura®. Es beinhaltet fermentierten Grünkohl, Zeaxanthin, Lutein, Astaxanthin, die Omega-3-Fettsäure DHA (aus Algenöl) und Vitamine. Fermentura® SEHKRAFT liefert ein für Menschen gut verträgliches Pflanzenpräparat.

Fermentura® SEHKRAFT wurde in der Schweiz entwickelt und in Deutschland produziert.

Verzehrempfehlung:

Täglich zwei Kapseln mit etwas Flüssigkeit verzehren.

Lagerung:

Bitte bewahren Sie Fermentura® SEHKRAFT an einem trockenen Ort und nicht über 25 °C auf. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

Inhaltsstoffe	pro 2 Kapseln
DHA	250 mg
Vitamin C	24 mg (30)*
Lutein	20 mg
Zeaxanthin	2 mg
Astaxanthin	1 mg
Riboflavin	0,42 mg (30)*
Vitamin B6	0,42 mg (30)*
Vitamin A	240 µg (30)*
Vitamin D	2 µg (40)*

* % NRV = Nutrient Reference Value - Referenzwert nach LMIV

Zutatenverzeichnis:

Algenöl [40 % Omega-3 (DHA)], Kapselhülle (Rindergelatine, Glycerol, Wasser, Farbstoff Eisenoxid gelb), fermentiertes Grünkohl-Pulver (16,3 %), Calendula-officinalis-Extrakt (davon 80 % Lutein), Ascorbinsäure, Trennmittel Bienenwachs, Haematococcus-pluvialis-Extrakt,

Emulgator **Soja-Lecithin**, Trennmittel Siliziumdioxid, Calendula-officinalis-Extrakt (davon 50 % Zeaxanthin), Retinylpalmitat, Pyridoxinhydrochlorid, Riboflavin, Cholecalciferol. **Enthält Soja.**

Fermentura® SEHKRAFT ist lactose- und glutenfrei.

Warum Fermentation?

Die Fermentation ist ein biotechnologisches Verfahren, bei dem organische Stoffe (beispielsweise Nutzpflanzen für den menschlichen Konsum) unter Luftausschluss durch die Stoffwechselaktivität von Mikroorganismen behandelt werden. Der französische Biochemiker Louis Pasteur war einer der Mitentdecker der Fermentation und prägte hierfür den Ausdruck „Fermentation, c'est la vie sans l'air“ (Fermentation ist das Leben ohne Luft). Unter anderem ist das Verfahren bei der Prozessierung von Lebensmitteln bewährt, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Für verschiedenste Pflanzen wurde gezeigt, dass deren Inhaltsstoffe im Zuge der menschlichen Verdauung durch die Mikroflora des Darms verstoffwechselt werden. Dies ist für viele traditionsgemäß eingesetzte Pflanzen ein belegter Zwischenschritt vor der Aufnahme in den Organismus. In der Anwendung gibt es jedoch große interindividuelle Unterschiede, nicht zuletzt infolge der von Mensch zu Mensch unterschiedlichen Zusammensetzung der Mikroflora.

Durch die Fermentation besteht die Möglichkeit, schon vorher das Pflanzenmaterial mit wesentlichen Komponenten anzureichern.

Zusätzlich werden die zellulären Strukturen des Pflanzenmaterials aufgeschlossen und die darin enthaltenen Inhaltsstoffe mobilisiert. Daher erlangt die Fermentation auch in der Herstellung pflanzlicher Präparate eine immer größere Bedeutung.

Was ist Grünkohl?

Grünkohl wird traditionell geschätzt für seine nährstoffreichen Eigenschaften, insbesondere während der kalten Monate. Historisch wurde er in vielen Kulturen wegen seiner Vitamine und Mineralstoffe eingesetzt. Außerdem ist Grünkohl reich an den Carotinoiden Lutein und Zeaxanthin.

Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

Was sind Lutein und Zeaxanthin?

Lutein und Zeaxanthin sind Carotinoide, die in grünen Blattgemüsen, Eiern und anderen Nahrungsquellen vorkommen. Sie sind bekannt für ihre Rolle in der Augengesundheit, insbesondere im Schutz der Netzhaut vor schädlichem blauem Licht. Beide Substanzen sind wesentliche Bestandteile des Makulapigments, das hilft, die Sehschärfe zu erhalten.

Was ist Astaxanthin?

Astaxanthin ist ein kraftvolles Carotinoid-Pigment, das in bestimmten Algen und Meeresfrüchten wie Lachs und Krill vorkommt, und für deren charakteristische rote Farbe verantwortlich ist. Es ist bekannt für seine starken antioxidativen Eigenschaften, die es ermöglichen, freie Radikale zu neutralisieren und Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

Was ist DHA?

DHA (Docosahexaensäure) ist eine Omega-3-Fettsäure, die hauptsächlich in Algenöl vorkommt und eine essentielle Rolle für die Gesundheit von Gehirn und Herz spielt. Algen synthetisieren direkt Omega-3-Fettsäuren, insbesondere DHA, was Algenöl zu einer wertvollen, pflanzlichen und nachhaltigen Quelle dieser Nährstoffe macht. DHA unterstützt die normale Entwicklung und Funktion der Augen sowie die neuronale Gesundheit.

Was soll bei der Einnahme berücksichtigt werden?

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

Infolge natürlicher Produktschwankungen kann die Farbtintensität der Kapsel leichte Variationen aufweisen.

Fermentura® SEHKRAFT enthält das Allergen Soja. Es sollte daher von Personen mit Sojaallergie oder Sojaunverträglichkeit nicht verzehrt werden.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten, hilft Ihnen unser Service-Center unter der Telefonnummer 06095 5329010 gerne weiter.

Geprüfte gesundheitsbezogene Angaben

- Vitamin A und Vitamin B2 tragen zur Erhaltung normaler Haut und normaler Sehkraft bei
- Vitamin A, Vitamin D, Vitamin C und Vitamin B6 tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei
- Vitamin C, Vitamin B6 und Vitamin B2 tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei
- Vitamin B6, Vitamin B2 und Vitamin C tragen zu einer normalen Funktion des Nervensystems und zu einem normalen Energiestoffwechsel bei
- Vitamin B6 und Vitamin C tragen zu einer normalen psychischen Funktion bei
- Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für die normale Funktion der Haut, der Knochen, der Knorpel, der Zähne und der Blutgefäße bei
- Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen und Zähne und zu einer normalen Aufnahme/Verwertung von Calcium und Phosphor bei

Lernen Sie unsere weiteren Gesundheitsmittel kennen:

