

Sehr geehrte(r) Anwender(in),

Sanalact® Pro Laves

Sie haben sich für Sanalact® Pro Laves entschieden – ein hochwertiges Nahrungsergänzungsmittel mit einer Enzymkombination aus Laktase und Milcheiweiß abbauenden Enzymen (Proteasen).

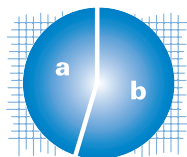
Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Laktose haben, verbessert Laktase die Laktoseverdauung. Das Prinzip dahinter: Das Enzym Laktase spaltet den Doppelzucker Laktose in seine Einfachzucker auf (Glukose und Galaktose). Die entstehenden Zucker können so vom Körper besser aufgenommen werden. Bitte beachten Sie die Verzehrempfehlung.

Sanalact® Pro Laves wird durch Milcheiweiß abbauende Enzyme (Proteasen) ergänzt.

Zutaten:

Maltodextrin, vegetarische Kapselhülle (Hydroxypropylmethylcellulose, Wasser), Protease (von *Bacillus subtilis*), Laktase, mittelkettige Triglyceride. Die Kapseln enthalten keinerlei tierische Inhaltsstoffe.

Enzyme mit einer Effektivität von:



a | Laktase 4.500 FCC
b | Protease 50.000 HUT

1 Kapsel	5 Kapseln
	
56,3 mg	281,3 mg
67,7 mg	338,5 mg

Verzehrempfehlung:

1–2 Kapseln Sanalact® Pro Laves unmittelbar vor der Aufnahme von Laktose- oder Milch enthaltenden Produkten mit etwas Flüssigkeit einnehmen.

Die tägliche Verzehrsmenge liegt bei maximal 5 Kapseln.

Da es Unterschiede bei der Laktoseintoleranz gibt, sollten Betroffene sich Rat bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen.

Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung dienen und ersetzen nicht eine gesunde Lebensweise.

Aufbewahrungshinweis:

Sanalact® Pro Laves benötigt keine besondere Kühlung und sollte bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren. Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung.

Allgemein:

Sanalact® Pro Laves – 30 Kapseln – PZN 10793065

Sanalact® Pro Laves – 60 Kapseln – PZN 10793071

Bauchgrummeln beim Verzehr von Milchprodukten



In großen Teilen Europas – vor allen Dingen Nordeuropa – haben viele Menschen die Fähigkeit, Milch bis ins hohe Alter verdauen zu können. Geht diese Fähigkeit verloren, wird der Speisezettel um vieles ärmer. Denn Milch und Milchprodukte gelten als gesundes Nahrungsmittel, weil sie unter anderem als gute Eiweiß- und Calcium-Quelle dienen.

Um Milch verdauen zu können, werden allerdings verschiedene Enzyme benötigt. Hierzu gehören z. B. das Enzym Laktase und Proteasen.

Laktase spaltet Laktose in seine Zucker-Komponenten, die dann über den Dünndarm in den Körper aufgenommen werden können. Ist dieses Enzym nicht oder nur wenig vorhanden, gelangt Laktose unverdaut aus dem Dünndarm in den Dickdarm. Dort wird sie von Mikroorganismen verdaut, die beim Abbau jedoch Gase produzieren. Die im Dickdarm entstehenden Zucker können einen Wassereinstrom bewirken, welcher zu Durchfall führen kann.

Menschen, die beim Genuss von Milchprodukten unter Verdauungsbeschwerden wie Blähungen, Übelkeit, Bauchkrämpfen und Durchfall leiden, gelten deshalb meist als laktoseintolerant.