

## VITA BIOSA

### **Kräuterkonzentrat fermentiert mit Milchsäurekulturen**

**Vita Biosa** ist ein Konzentrat, das durch einen Fermentierungsprozess auf der Basis von Milchsäurekulturen und Kräutern gewonnen wird. Die Mikroorganismen in Vita Biosa gehören zu der Gruppe der Milchsäurebakterien, die unter normalen Umständen in einem gut funktionierenden Darm vorhanden sein sollten. Diese besondere Symbiose von Mikroorganismen reguliert den pH-Wert im Verdauungstrakt, die Entwicklung pathogener Bakterien wird verhindert. Eine gesunde Darmflora ist die Voraussetzung dafür, dass der Körper die Nährstoffe optimal aufnehmen und Giftstoffe ausscheiden kann. Die Auswahl der Kräuter hat eine wohltuende Wirkung auf die Verdauung und versorgt den Körper mit wichtigen Antioxydantien, die der Entwicklung freier Radikale entgegenwirken. Vita Biosa steigert so das menschliche Wohlbefinden und die Vitalität des ganzen Organismus.

### **Die menschliche Verdauung**

Der Magen- Darm-Trakt bildet einen großen Lebensraum für Bakterien und andere Mikroorganismen. Sie bilden Ökosysteme, die in einem komplizierten Wechselverhältnis zueinander stehen. Dabei gibt es zwei große Gruppen von Bakterien, die für das Gleichgewicht im Darm sorgen, einmal die der aeroben Bakterien, die auf Luftsauerstoff angewiesen sind, und zum anderen die Gruppe der anaeroben Keime, für die der Sauerstoff schädlich ist. Diese Bakteriengemeinschaften sind lebendig tätig, ständig werden Substanzen verbraucht und neue aufgebaut. Ihre Aufgaben bestehen darin, unsere Nahrung aufzuschließen und zu assimilieren. Außerdem gewährleisten sie die Nährstoffversorgung der Darmschleimhaut und haben lebenswichtige Aufgaben innerhalb der Immunabwehr.

Es gibt viele Gründe, die zu einer Störung dieses Gleichgewichtes der Darmflora führen

können, wie unausgewogene einseitige Ernährung, durch chemische Düngung belastete Lebensmittel und verunreinigtes Wasser, aber auch Faktoren wie Stress und mangelnde Bewegung spielen eine Rolle. Die Folge sind Stoffwechselschwächen, die zu einem Ungleichgewicht der Verdauungssäfte führen können, was wiederum weitere Unregelmäßigkeiten in den Essgewohnheiten nach sich zieht. All dies vermindert die Funktionsfähigkeit des Darmes. Die körperliche Konstitution entscheidet, wie lange es dauert bis sich Krankheitssymptome zeigen.

Im menschlichen Darm wird die Nahrung aufgespalten und durch die Darmwand ins Blut und in die Lymphbahnen aufgenommen und zu den verschiedenen Zellen transportiert. Häufen sich Giftstoffe im Darm an, werden sie in den Kreislauf resorbiert. Durch die aktive Arbeit der Mikroorganismen befreit sich der Körper wieder von diesen unerwünschten Stoffen. Dabei bilden sie eine Schicht auf der Darmschleimhaut, die wie ein Schutzschild das Eindringen fremder Bakterien in den Organismus verhindert. Auf diese Weise steht die Gesundheit mit der geregelten Funktion des Darms in einem engen Wechselverhältnis.

**Vita Biosa** enthält einerseits Milchsäurebakterien, die sich auf Grund des niedrigen pH-Wertes und mangelnder Nahrung in einem Ruhezustand befinden. Wenn diese in den Körper gelangen, beginnen sie wieder sich zu vermehren. Sie arbeiten mit anderen effektiven Mikroorganismen im Darm zusammen und setzen sich gegen pathogene Mikroorganismen durch. Andererseits entfalten die fermentierten Kräuter ihre Wirkung als Antioxydantien und wirken den freien Radikalen im Körper entgegen. Die Wirkung zeigt sich in einer Steigerung der Vitalität und Lebenslust. So wirkt **Vita Biosa** regulierend auf Magen und Darm, unterstützt dadurch den Aufbau eines intakten Immunsystems und steigert damit Leistungsfähigkeit und ein positives Lebensgefühl.

## **Vita Biosa ist hergestellt aus natürlich vorkommenden Zutaten:**

**Vita Biosa** wird hergestellt aus: Wasser, Zuckerrohrmelasse, Fructose und Glukose, Milchsäurekulturen und Kräutern. Durch den Fermentationsvorgang wird der gesamte Zucker verwandelt. Im fertigen Konzentrat ist kein Zucker mehr enthalten, so dass das Konzentrat auch **für Diabetiker geeignet** ist.

### **Kräuterauswahl**

Alle für den Fermentationsprozess von **Vita Biosa** verwendeten Kräuter sind aus der gesunden naturgemäßen Küche bekannt: Anis, Basilikum, Bockshornkleesamen, Brennnessel, Dill, echter Engelwurz, Fenchel, Holunder, Ingwer, Kamille, Kerbel, Oregano, Pfefferminze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Süßholzwurzel, Thymian und Wacholder.

### **Nährstoffgehalt je 100 ml:**

Fett	0 g
Kohlenhydrate	1,5 g
Protein	0 g
Energie:	25 KJ/ 5Kcal
Broteinheiten: BE/100 ml	0,12

### **Haltbarkeit**

#### **ohne künstliche Konservierung:**

**Vita Biosa** besitzt eine lange Haltbarkeit. Durch die speziell ausgewählten Milchsäurebakterien entsteht, während des Fermentierungsprozesses, ein pH-Wert von etwa 3,5. Dieser niedrige pH-Wert ist die Garantien für eine ausgezeichnete Haltbarkeit **ohne künstliche Konservierungsmittel**.

**Mindesthaltbarkeit:** 1 Jahr

**nach dem Öffnen:** 1 Monat

**Vita Biosa** sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert werden (max. 8°C).

### **Verzehrempfehlung für Vita Biosa**

**Erwachsene:** täglich 30-50 ml

**Kinder ab 1 Jahr:** täglich 15-30 ml.

**Vita Biosa** wird mit Wasser verdünnt eingenommen.

## **Kontrollierte Qualität**

**Vita Biosa** wird mit der Genehmigung des dänischen Ministeriums für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei, gemäss den EU-Richtlinien für Lebensmittel, in Frederiksværk in Dänemark, in unserem Lebensmittelbetrieb mit der Autorisations-Nr. 4437 hergestellt. Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme wird jede Charge vor der Abfüllung von einem akkreditierten Laboratorium kontrolliert. Anhand der Chargen-Nummer lässt sich so jede Abfüllung lückenlos nachverfolgen.

**Vita Biosa** ist als **1 Liter Flasche** erhältlich.



**Keimling Naturkost GmbH**

Zum Fruchthof 7a  
21614 Buxtehude

Tel.: 04161/51 16 0

Fax: 04161/51 16 16

E-mail: naturkost@keimling.de

www.keimling.de