

# Akazia & Zimt, BIO

Bio Pflanzenfasern mit Ballaststoffen & Bio-Zimt

Wertgebende Bestandteile: Ballaststoffe, Zimt



DE-ÖKO-001  
Afrika  
Landwirtschaft

## ERNÄHRUNGSVORTEILE

- Bestandteil einer darmbewussten Ernährung
- Anteil der wasserlöslichen Ballaststoffe 90 %
- Prebiotische Nahrung für Darmbakterien
- Zimt für die Regulation des Blutzuckers



## PRODUKTVORTEILE

**Regulation Blutzuckerspiegel - Akazienfasern und auch Zimt haben einen positiven Einfluss auf die Regulation des Blutzuckerspiegels.**

**Akazienfasern** verzögern die Magenentleerung, verlangsamen die Verdauung von Nährstoffen und verbessern die Bakterienbesiedelung im Darm. Akazienfasern könnten mit dem Glukosetransporter (SGLT1) an der Darmbarriere interagieren und den Glukosetransport hemmen. Dies wirkt sich direkt auf die Verfügbarkeit von Zucker im Blut aus.

**Ceylon-Zimt** verbessert die Insulinsensibilität, erhöht den Anteil des Glukosetransportproteins GLUT4 und steigert die Aktivität des Schlüsselenzyms für den Glucosestoffwechsel. Inhaltsstoffe des Zimts überbrücken Schäden an Insulinrezeptoren der Körperzelle und heben so die Resistenz gegenüber Insulin auf. Um dies aufrecht zu erhalten ist eine dauerhafte therapiebegleitende Einnahme von Zimt sinnvoll.

### Hochwertiger, nachhaltiger Zimt-Extrakt (Ceylon-Zimt)

Für Ceylon-Zimt der Marke **inavea** wird nur die dünne Rinde der Äste geerntet. Das garantiert feinstes Aroma und einen stetigen Bestand an Zimtbaumwäldern. Ceylon-Zimt ist von Natur aus sicher in Bezug auf Cumarin, einen Inhaltsstoff, der bei Cassia-Zimtarten gesundheitsgefährdend sein kann.

**Ballaststoffe** sind ein wichtiger Bestandteil einer darmbewussten Ernährung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt für Erwachsene mindestens 30 g/Tag. Das erreichen in Deutschland laut Nationalen Verzehrstudie II weder Männer noch Frauen.

**Wasserlösliche Ballaststoffe** werden durch Bakterien aufgespalten und dienen positiven Darmbakterien als Nahrung. In Studien des Herstellers nexira wurde bei der Gabe von **10 g inavea Akazienfaser** eine starke Vermehrung der positiven Darmbakterienstämme Bifidobacterium longum, Prevotella sp., Lachnospiraceae und Ruminococcaceae beobachtet.



100 % biologisch + nachhaltig produziert

**Inavea™, die eingetragene Marke von nexira steht für:**

- Anbau in Zusammenarbeit mit der SOS Sahel
- Schutz vor Entwaldung und Wüstenbildung
- Für Bodenverbesserung und Biodiversität
- Ernährungssicherheit
- Für wirtschaftliche und soziale Entwicklung in Afrika



Ballaststoffe mit dem Plus an echtem Ceylon-Zimt

## PRODUKT-DATEN

**Zutaten:** Bio-Akazienharz Pulver (Acacia senegal) 90 %, Bio-Zimtextrakt (Cinnamomum verum J.Presl) 10 %

**Unsere Empfehlung:** 1 x täglich 1 gestrichener Esslöffel Pulver (ca. 6 g) in ein Glas geben, mit ca. 40° warmem Wasser aufgießen, schnell verrühren und trinken.

Brenn- und Nährwerte	Gehalt pro 100 g	pro Portion 6 g
Energie	824 kJ/204 kcal	76,3 kJ/19 kcal
Fett	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	6,5 g	
davon Zucker	1 g	
<b>Ballaststoffe*</b>	<b>83 g</b>	<b>5 g</b>
Eiweiß	2,5 g	
Salz	0,3 g	

\*Anteil der wasserlöslichen Ballaststoffe - 90 %

<b>Artikelnummer</b>	<b>1010501</b>
Produktgröße	200 g Pulver
<b>PZN</b>	19777300
Herkunftsländer	Sahelzone, Madagaskar
Verarbeitung (Rohstoff)	Frankreich

## SANATUR QUALITÄT

### Sanatur Qualitäts-Garantie:

- ✓ Lagerung & Verarbeitung in energetisch sanierten Räumen, frei von Elektrosmog und Erdstrahlen.
- ✓ Unabhängig in Deutschland kontrolliert auf: Pestizide, Schwermetalle, Mikrobiologie und Ethylenoxid

### Umwelt Plus:

- ✓ Sicher und umweltfreundlich im Kraftpapierbeutel verpackt
- ✓ Rohstoff aus nachhaltigem & umweltgerechtem Anbau
- ✓ Fair bezahlte und sozial abgesicherte Verarbeitung

100 % pflanzlich | vegan | Premium-Qualität | glutenfrei | laktosefrei | jodfrei | frei von Zusatzstoffen

Sanatur

Akazia & Zimt, BIO 49