

Themenkreis der **dr.reinwald metabolic regulation®**:
Darm und Immunsystem

Active B®AVO probiotic Easy Kit

Pulvermischung mit Kolostrum und aktiven Bakterienkulturen zur Zubereitung von 13 Litern Joghurt

Für **Darmflora und Mikrobiom**. BRAVO Joghurt unterstützt:

- die Normalisierung des natürlichen, menschlichen Mikrobioms
- die Darmernährung mit mehr als 40 probiotischen Kulturen - **einige davon produzieren die für die GcMAF-Aktivierung so wichtigen Enzyme β -Galactosidase und Sialidase**
- die Versorgung mit natürlichen immunstimulierenden Antikörpern aus Kolostrum



Zubereitung von BRAVO Joghurt

Die Zubereitung von BRAVO Joghurt in Ihrer Küche ist einfach. Neben den Active BRAVO Komponenten 1 + 2 brauchen Sie nur 1 Liter Milch sowie küchenübliche Utensilien. Sie kochen die Milch auf, mischen die im Easy Kit enthaltenen Komponenten ein und haben 24 - 48 Stunden später trinkfertiges BRAVO Joghurt für eine Woche. Milch und Küchenzubehör sind nicht im Easy Kit enthalten. Die genaue Anweisung für Zubereitung und Fermentierung des BRAVO Joghurts finden Sie in der Zubereitungsanleitung.

Verzehrempfehlung für BRAVO Joghurt

Erwachsene: täglich 100-125 ml / Kinder: tägliche Menge analog zum Körpergewicht

Verzehr nach oder zusammen mit einer ballaststoffreichen Mahlzeit (z.B. ColoStabil® einrühren). Vor dem Trinken/Essen gut umrühren. **Keinerlei Zucker oder keine künstlichen Süßstoffe zugeben. Meiden Sie auch Produkte die diese enthalten (Getränke, Nahrung), da der Effekt des Joghurts im Darm beeinträchtigt wird.**

Inhalt von Active BRAVO Easy Kit zur Herstellung von 13 Litern BRAVO Joghurt

13 Portionspäckchen mit Komponente 1 (6,2g Kolostrum Mix)

13 Portionspäckchen mit Komponente 2 (5g Starter)

Anleitung zur Zubereitung von BRAVO Joghurt

Aufbewahrung: gekühlt, verschlossen, geschützt von Licht und Feuchtigkeit

Zutaten

Komponente 1: Kolostrum (Kuh), aktive Bakterienkulturen (Laktobazillen, Bifidobakterien, Laktokokken)

Komponente 2: Magermilchpulver, aktive Bakterienkulturen (Laktobazillen, Enterokokken, Bifidobakterien, Hefen)

Nährwerte	Pro Komponente 1 + 2	Nährwerte	Pro Komponente 1 + 2
Energie-/Brennwert	15 kcal/62 kJ	Kohlenhydrate	1,7 g
Eiweiß	1,3 g	davon Zucker	1,7 g
Fett	0,3 g	Ballaststoffe	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Salz	< 0,1 g
Komponente 1	Pro Portionspäckchen	Komponente 2	Pro Portionspäckchen
Kolostrum (Kuh)	5,7g	Laktobazillen	3 x 10 ⁹ KBE*
Laktobazillen	4 x 10 ⁹ KBE*	Enterokokken	1 x 10 ⁹ KBE*
Bifidobakterien	1 x 10 ⁹ KBE*	Bifidobakterien	2 x 10 ⁹ KBE*
Laktokokken	1 x 10 ⁹ KBE*	Hefen	4 x 10 ⁹ KBE*

*KBE: Kolonien bildende Einheiten

Allergienhinweis

Bei Kuhmilchallergie: Für die Zubereitung von BRAVO Joghurt ist jegliche von Säugetieren stammende Milch (z.B. auch Ziege und Schaf) geeignet. Menschen mit Milchallergie, insbesondere Kuhmilchallergie, sollten eine Milchart wählen, die sie tolerieren können.

Bei Laktoseintoleranz: Im Zuge einer vollständigen Fermentierung des BRAVO Joghurts werden große Teile der Laktose von den Mikroorganismen verstoffwechselt und umgewandelt. BRAVO Joghurt enthält nach der Fermentation durch die Milchsäurebakterien kaum noch Laktose. Möglicherweise kann eine Sensitivität vermieden werden, wenn Sie die tägliche Verzehrmenge an Joghurt soweit wie notwendig reduzieren.

Kolostrum Mix und Starter enthalten keine Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen, Zucker, Gluten, Soja, Weizen, Reis, Stärke, Ei oder Nüsse.

Unverb. Preisempfehlung: EUR 399,00 (inkl. 7% MWSt.)

März 2015

dr. reinwald healthcare gmbh + co kg

Friedrich-Luber-Str. 29
DE 90592 Schwarzenbruck

Tel. +49 (0)9128 73977-0 Mail mail@drreinwald.de
Fax +49 (0)9128 73977-29 Web www.drreinwald.de

