Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Panoramica

Fibre di semi di guar 200 grammi

Codice prodotto: VS4362



Prezzo

Quantità	Prezzo unitario	Prezzo base
A 1	24,95 €	124,75 € / 1 Kilogramm
A 4	23,70 €	118,50 € / 1 Kilogramm
Da 5	22,45 €	112,25 € / 1 Kilogramm

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Descrizione

Potenza digestiva dal fagiolo di guar

In diverse regioni dell'India, anche in aree di estrema siccità, viene coltivata la pianta di guar (Cyamopsis tetragonoloba). In India le foglie e i baccelli di questa pianta sono consumati da millenni. I baccelli di guar offrono un'elevata quantità di fibre prebiotiche solubili. Sunfiber® è utilizzato nelle fibre di guar di Vitals. Questo è il nome commerciale per le fibre di guar che, tramite un processo di fermentazione naturale, acquisiscono le loro proprietà di alta qualità e facili da usare, come un'ottima solubilità in acqua. Le fibre di guar fermentate Sunfiber® sono

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

considerate in tutto il mondo fibre perfette!

Che cosa sono le fibre (o le fibre alimentari)?

Le fibre alimentari sono costituite da una lunga catena di carboidrati, composte da 10 o più monosaccaridi e non possono essere degradate dagli enzimi digestivi nell'intestino tenue umano. Le fibre sono essenziali per una dieta sana e varia. Le fibre possono essere suddivise in due tipi: quelle solubili in acqua e quelle non solubili in acqua. Esempi di fibre solubili sono le fibre di guar (galattomannano), l'inulina (FOS) e le fibre di psyllium. La crusca di frumento e le fibre di altri cereali (integrali) appartengono alle fibre non solubili. Le fibre solubili in acqua sono anche chiamate prebiotici, poiché possono essere fermentate dalla flora intestinale. Più elevata è la solubilità di una fibra, migliore è la sua fermentazione. Nella flora intestinale la fermentazione porta alla formazione di prodotti metabolici come acidi grassi a catena corta, tra cui butirrato, propionato e acetato. Tuttavia è importante che il processo di fermentazione non avvenga troppo rapidamente, altrimenti può generarsi produzione di gas.

Sunfiber® di Taiyo

Sunfiber® presenta le proprietà ideali di un'eccellente solubilità in acqua e di una fermentazione completa, che però non avviene troppo rapidamente. Ciò rende il prodotto molto facile da usare, a differenza delle fibre di semi di psyllium, che si dissolvono molto peggio in acqua, e dell'inulina, che viene fermentata molto rapidamente. Sunfiber® è prodotto da Taiyo. L'azienda è leader mondiale ed è considerata un'esperta nelle fibre di guar. Le fibre di guar formano normalmente un gel in acqua. Per questo motivo Taiyo ha sviluppato un processo di produzione speciale per migliorare la solubilità delle fibre. La formazione del gel è causata dal fatto che le fibre del guar sono costituite da catene di carboidrati naturalmente molto lunghe. Grazie a un processo di fermentazione (a cui viene aggiunto un enzima naturale) le catene lunghe vengono "predigerite" in catene più corte, migliorandone la solubilità. Tuttavia le catene di carboidrati non dovrebbero essere troppo corte, altrimenti fermenterebbero troppo rapidamente nell'intestino. Il processo produttivo unico di Taiyo raggiunge la lunghezza di catena ottimale, conferendo a Sunfiber® le sue proprietà ideali. Sunfiber® è inoltre realizzato con fibre di guar provenienti esclusivamente da baccelli di guar coltivati non trattati con pesticidi.

Sostanze di valore

Sostanze di valore*	per porzione giornaliera 2 misurini (10 grammi)
Fibre di guar (Sunfiber®)**	10 mg

* Nessuna quantità di riferimento prevista ai sensi del LMIV ** Sunfiber® è un marchio registrato della Taiyo Kagaku Co., Ltd.

Ingredienti

Fibre di guar fermentate (da guar indiani, Cyamopsis tetragonoloba).

Dosaggio consigliato

Assumere 1-2 misurini rasati (5-10 grammi) al giorno durante un pasto. Mescolare con (circa 200 ml) di acqua o un altro liquido. Lasciare riposare la miscela per un po' affinché le fibre si dissolvano completamente. Le fibre possono anche essere aggiunte a cibi (es. yogurt), anche a pietanze calde. Non superare la dose giornaliera raccomandata indicata.

È incluso un misurino da 15 ml (= ca. 5 grammi).

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Conservazione limitata dopo l'apertura.

Indicazioni di conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce (non in frigorifero).

Avvertenze legali

Non superare la dose giornaliera raccomandata. Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituto di una dieta equilibrata e variata né di uno stile di vita sano. Tenere fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Informazioni sul prodotto

Applicazione:	Digestione
Forma farmaceutica:	In polvere.
Piante:	fagiolo guar
Qualità:	Senza glutine, Senza lattosio, Senza stearato di magnesio, Vegano
Tipo di prodotto:	Integratori alimentari