Berberix - 500g - natürlich mehr Ballaststoffe und Antioxidantien

Urkraft Berberix – vitale, natürliche Mischung mit wilden Berberitzen und 5 weiteren Zutaten – antioxidativ & ballaststoffreich – basisch

Urkraft-Berberix ist eine wohlüberlegte Komposition aus 6 sinnvollen, rein pflanzlichen und natürlichen Zutaten – für mehr Zellschutz und eine optimale Verdauung. Berberix aus Berberitzen, Inulin, Traubenkern- und Erdmandelmehl, ganzen schwarzem Flohsamen und Hagebutte liefert lösliche (präbiotische) und unlösliche Ballaststoffe, wertvolle Antioxidantien und wichtige Mikronährstoffe. Der wohldurchdachte Mix bringt Ihre Verdauung auf Trab, sorgt für einen Wohlfühl-Darm, verbessert das Wohlbefinden und unterstützt das Immunsystem. Berberix ist **100 % naturell** und nicht gesüßt. In diesem unscheinbaren, aber erstaunlich nützlichen Produkt finden Sie keine ernährungsphysiologisch bedeutungslosen Füllstoffe, chemische Substanzen, Farb- oder Konservierungsmitteln und keinen zusätzlichen Zucker. Obwohl Urkraft-Berberix sauer schmeckt, sorgt es bei der Umsetzung in unserem Organismus für einen Basenüberschuss – bei dauerhafter Verwendung macht es im wahrsten Sinne des Wortes lustig.

Vorteile der Topfruits antioxidativen Ballaststoffmischung Berberix auf einen Blick

- **100 % Natur**, ohne künstliche Zusätze
- **ungesüßt**, ohne Zuckerzusatz
- r**eich an Ballaststoffen & Antioxidantien**
- pflegt die **Darmflora**, unterstützt den Verdauungstrakt
- ideal als **Vital-Snack** oder im Frühstücksbrei
- **hefefrei**

Was macht den ballaststoffreichen Urkraft Berberix besonders?

Damit sich unsere Darmflora, oder auch Mikrobiom genannt, im optimalen Gleichgewicht befindet, sollte grundsätzlich auf eine gesunde Ernährung geachtet werden. Vor allem lösliche und unlösliche Ballaststoffe sind wichtig für eine gesunde Darmflora. Sie dienen im Darm – vor allem im Dickdarm - als Futter für die dortigen Bakterien. Vor allem Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide (z.B. Vollkornprodukte) sowie Nüsse und Samen enthalten viele Ballaststoffe und sollten deshalb vermehrt verzehrt werden. **Mit der Mischung aus sauren Beeren und darmgesunden Zutaten liefern Sie Ihrem Körper bzw. Darm pflanzliche Ballaststoffe und antioxidative Mikronährstoffe. Diese sind gerade in unserer oft vitalstoffarmen industriellen Ernährungsweise von Bedeutung.** Berberitzen Beeren enthalten als Trockenfrüchte durch den Wasserentzug konzentrierte Antioxidantien, wie Flavonoide und Anthocyane. Auch das Traubenkernmehl wirkt stark antioxidativ. Antioxidantien binden freie Sauerstoffradikale in unserem Körper und schützen vor oxidativem Stress. Der Wert einer Ernährung mit hohem Anteil an antioxidativen Substanzen wurde bereits in vielen Studien bestätigt. Inulin ist ein natürlicher, präbiotischer Ballaststoff aus Zichorien und dient als Nahrung für unsere nützlichen Darmbakterien. Präbiotika, welche zu den Mikroorganismen im Darm gehören, helfen das gesunde Bakterien-Milieu im Darm zu stärken und somit die Darmflora aufrechtzuerhalten bzw. zu verbessern. Ganze schwarze Flohsamen haben eine hohe Quellwirkung, erhöhen das Volumen der aufgenommenen Nahrung und verbessern die Verdauung. Gemahlene Erdmandeln verleihen dem Produkt eine angenehme, natürliche Süße. Und Hagebuttenpulver ist reich an natürlichem Vitamin C, welches unser Immunsystem stärkt. Für Urkraft Berberix verwenden wir nur ernährungsphysiologisch sinnvolle Zutaten mit enormem Mehrwert für Ihr Wohlbefinden – und lecker schmeckt es auch!

Anwendungstipp von Urkraft Berberix

Topfruits Berberix ist reines Naturprodukt für die sehr einfache Verwendung. Essen Sie 2 Esslöffel täglich, gut zerkauen und trinken Sie ein Glas Wasser dazu. Sehr gut passt Urkraft Berberix auch als wertvolle ergänzende Zutat in Müsli, Joghurt oder einen Frischkornbrei.

Rezept-Tipp mit Berberix: Urkraft Overnight Oats



Sie können Urkraft-Berberix prima mit einer der Topfruits Müsli Kreationen kombinieren.

Zutaten:

- 50 g Müsli Basis (oder andere Müslimischung)
- 2 EL Berberix Urkraft
- 1 TL Chiasamen
- 150 ml Mandeldrink (Wasser oder eine andere Milchalternative)
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Müsli, etwa die Hälfte von Berberix Urkraft, Chiasamen und Zimt in ein Schraubglas geben. Flüssigkeit darüber gießen, vermischen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Overnight Oats aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem restlichen Berberix garniert servieren.

Tipp: Das Frühstück ist durch die vielen Ballaststoffe aus Berberix Urkraft, Chiasamen und Getreideflocken eine echte Wohltat für den Darm. Achten Sie darauf, ausreichend Flüssigkeit über den Tag zu trinken, damit die wertvollen Ballaststoffe auch wirklich quellen können und so ihre volle Wirkung entfalten.

Urkraft-Berberix müssen Sie einfach mal eine Weile probieren, Sie werden sicher dieselben positiven Erfahrungen machen wie viele unserer Kunden bisher.

Das alles steckt in der Ballaststoffmischung mit Berberitzen:

1. Berberitzen Beeren enthalten als Trockenfrüchte durch den Wasserentzug konzentrierte Antioxidantien, wie Flavonoide und Anthocyane.
2. Auch das Traubenkernmehlwirkt stark antioxidativ. Antioxidantien binden freie Sauerstoffradikale in unserem Körper und schützen vor oxidativem Stress. Der Wert einer Ernährung mit hohem Anteil an antioxidativen Substanzen wurde bereits in vielen Studien bestätigt.
3. Inulinist ein natürlicher, präbiotischer Ballaststoff aus Zichorien und dient als Nahrung für unsere nützlichen Darmbakterien. Präbiotika, welche zu den Mikroorganismen im Darm gehören, helfen das gesunde Bakterien-Milieu im Darm zu stärken und somit die Darmflora aufrechtzuerhalten bzw. zu verbessern.
4. Ganze schwarze Flohsamenhaben eine hohe Quellwirkung, erhöhen das Volumen der aufgenommenen Nahrung und verbessern die Verdauung.
5. Gemahlene Erdmandeln verleihen dem Produkt eine angenehme, natürliche Süße.
6. Und Hagebuttenpulverist reich an natürlichem Vitamin C, welches unser Immunsystem stärkt. Für Urkraft Berberix verwenden wir nur ernährungsphysiologisch sinnvolle Zutaten mit enormem Mehrwert für Ihr Wohlbefinden – und lecker schmeckt es auch!

Herstellung unserer Berberitzen-Ballaststoff-Mischung

In Berberix finden Sie nur natürliche Rohstoffe mit Mehrwert für Ihr Wohlbefinden – keine unnötigen oder künstlichen Zutaten. Alle verwendeten Lebensmittel sind naturrein, möglichst ursprünglich und werden nur gering verarbeitet – ohne künstliche Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel und ohne zusätzlichen Zucker. Die wilden Berberitzen werden schonend getrocknet, das Inulin in einem spezielle Verfahren aus Chicorée gewonnen und die restlichen Zutaten fein vermahlen. Anschließend werden alle Rohstoffe vermischt, sodass die Berberitzen von den pulvrigen Zutaten umhüllt werden.

Allgemeine Hinweise zur Berberix Vitalstoffmischung

Zutaten: Berberitzen Beeren aus Wildwuchs, Inulin, Erdmandelmehl, ganze Flohsamen schwarz, Traubenkernmehl, Hagebuttenpulver
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter.
Verpackung: Standbodenbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Berberix - 500g - natürlich mehr Ballaststoffe und Antioxidantien"

Topfruits

Unzubereitet pro 100 g	
Brennwert kj	1078 kj
Brennwert kcal	258 kcal
Fett	4.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	2.9 g
Ballaststoffe	25 g
Eiweiß	3.8 g
Salz	0.2 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwertangaben von Topfruits Berberix unterliegen natürlichen Schwankungen.
Ohne Zuckerzusatz (enthält lediglich den natürlichen Fruchtzucker)