

Kijimea® Synpro 20 ist ein hochwertiges Qualitätsprodukt aus der Kijimea® Produktreihe. Unser Darm wird von unzähligen Mikrokulturen besiedelt. Diese werden zunehmend mit dem Wohlergehen des Darms in Verbindung gebracht. Dabei scheint sowohl die Anzahl als auch die Vielfalt der Mikrokulturen ausschlaggebend zu sein – denn jeder Bakterienstamm erfüllt eine eigene Funktion im Darm. Äußere Umstände wie z.B. Stress, bestimmte Lebensmittel und vor allem die Einnahme von Antibiotika können das Gleichgewicht im Darm empfindlich stören.

Neben den Mikrokulturen wird außerdem der Darmschleimhaut, als Nährboden der Darmflora, immer mehr Bedeutung für die Darmgesundheit beigemessen. Ein wichtiger Baustein der Darmschleimhaut ist Phosphatidylcholin, das vom Körper aus Cholin synthetisiert wird. Außerdem wissen Experten heute, dass die Bakterien in unserem Darm bestimmte Nährstoffe als Nahrung benötigen, um sich zu vermehren. Dazu zählen z.B. Fructo-Oligo-Saccharide (FOS) und Inulin.

Was ist Kijimea® Synpro 20?

Kijimea® Synpro 20 ist ein Nahrungsergänzungsmittel, das 20 ausgewählte Mikrokulturen enthält, die in der natürlichen Darmflora des Menschen vorkommen. Eine Portion Kijimea® Synpro 20 enthält mindestens 10 Milliarden lebensfähige Bakterien. Zusätzlich enthält Kijimea® Synpro 20 Cholin, FOS, Inulin sowie Biotin, das zur Erhaltung gesunder Schleimhäute beiträgt.

Ist Kijimea® Synpro 20 gut verträglich?

Es sind keine Nebenwirkungen beim Verzehr von Kijimea® Synpro 20 bekannt. Kijimea® Synpro 20 ist laktose- und glutenfrei.

Wie verzehre ich Kijimea® Synpro 20 und für wie lange?

Nach Bedarf täglich 1-3 Sachets Kijimea® Synpro 20 in kalte Flüssigkeit ohne Kohlensäure (z.B. Wasser, Saft, Joghurt) einrühren und verzehren. Wir empfehlen den Verzehr von Kijimea® Synpro 20 für mindestens 2 Wochen. Die empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden.

Wie sollte Kijimea® Synpro 20 aufbewahrt werden?

Kijimea® Synpro 20 sollte trocken und unter 25°C aufbewahrt werden.

Ein Sachet Kijimea® Synpro 20 enthält folgende 20 spezifischen Mikrokulturen:

L. acidophilus LA1

L. casei BGP93

L. delbrueckii ssp. bulgaricus LB2

L. fermentum LF2
L. gasseri LG050 CS
L. helveticus KS 300
L. plantarum 14D
L. paracasei 101/37
L. reuteri LR92
L. rhamnosus SP1

L. salivarius SP2
L. lactis ssp. lactis SP38
B. animalis ssp. lactis Bi1
B. longum SP54
B. breve Bbr8
B. breve BI10
B. bifidum BB02
E. faecium SF68/SF95
S. thermophilus Z57
B. infantis BNF15