

FibroPur Fermented Pro - 90 caps

Image not found in type directory

BON0969

Buy this product at <https://www.nutri4all.com/fibropur-fermented-90-caps>

Unieke gefermenteerde groente- en fruitmix van Fibriotics™. Deze mix levert micro-vezels met van nature in groenten en fruit aanwezige polyfenolen en flavonoiden, dankzij het fermentatieproces.

Description

Unieke gefermenteerde groente- en fruitmix van Fibriotics™. Deze mix levert micro-vezels met van nature in groenten en fruit aanwezige polyfenolen en flavonoiden, dankzij het fermentatieproces.

- Deze mix levert micro-vezels met van nature in groenten en fruit aanwezige polyfenolen en flavonoiden.
- Unieke gefermenteerde groente- en fruitmix van Fibriotics™.
- Mix met maar liefst 36 groenten- en fruitsoorten

Gebruik

Gebruik: tenzij anders aanbevolen dagelijks 3 tot 6 capsules tijdens of vlak na de maaltijd innemen. Aanbevolen dosering niet overschrijden. Bij slikproblemen mag de capsule geopend worden.

Bewaaradvies: droog en bij kamertemperatuur bewaren.

Disclaimer

Voedingssupplementen zijn geen vervanging van een gevarieerde voeding.

Bevat geen: conserveermiddelen, GGO, gist, gluten, lactose, maïs, soja, synthetische kleur-, geur- en smaakstoffen., toegevoegde sacharose
Vorm: vegetarische

Waarom voedingsvezels?

Voedingsvezels zijn voedingsstoffen die het menselijk lichaam niet kan verwerken of opnemen en daardoor onverteerd in de dikke darm terechtkomen. De wetenschap maakt daarbij onderscheid tussen niet-fermenteerbare en fermenteerbare vezels. Niet-fermenteerbare vezels worden niet afgebroken door darmbacteriën. Ze blijven intact. Fermenteerbare vezels zijn vezels die door het microbiom in de dikke darm worden afgebroken. Het microbiom bestaat uit allerlei soorten micro-organismen die in de darmen leven. Dit zijn bijvoorbeeld bacteriën. Zij knippen de vezels op in kleinere stukken, dit wordt ook wel fermenteren genoemd. Wat overblijft noemen we metaboliëten. De metaboliëten zijn dus het restproduct van de fermentatie.

Waarom voorfermenteren?

Soms is de samenstelling van het microbiom niet optimaal, dan worden gewone vezels niet goed gefermenteerd. Om dan toch de voordelen van vezels te ervaren kan FibroPur Fermented uitkomst bieden. Bij voorgefermenteerde vezels heeft Bonusan al een begin gemaakt met de fermentatie. Dit zorgt ervoor dat de metaboliëten direct aankomen in de dikke darm.

Zijn metaboliëten belangrijk?

Vezels zijn belangrijk voor micro-organismen, de metabolieten daarvan zijn belangrijk voor mensen. Metabolieten die vrijkomen na fermentatie zijn bijvoorbeeld microvezels, korteketenvezuren, SOD-achtige substanties, kleine polyfenolen en peptiden. Allerlei stoffen die betrokken zijn bij processen in ons lichaam. Hieronder leggen we kort iets meer uit over deze stoffen.

Microvezels: microvezels zijn de vezels die nog niet helemaal klein zijn geknipt door de micro-organismen. De microvezels zijn direct beschikbaar voor het microbioom en zijn makkelijker te fermenteren dan andere vezels. De microvezels worden door het microbioom ook weer omgezet in metabolieten zoals korteketenvezuren.

Korteketenvezuren & organische zuren: bij fermentatie van vezels komen korteketenvezuren en organische zuren vrij. Deze metabolieten zijn belangrijk voor mensen.

- SOD-achtige substanties: dit zijn plantstoffen die door de bacteriën geknipt worden en daardoor worden deze substanties snel door het lichaam opgenomen. Ook deze stoffen zijn belangrijk voor de mens.
- Kleine polyfenolen: polyfenolen worden niet altijd even goed door het lichaam opgenomen. Bij voorfermentatie worden deze polyfenolen ook al in stukjes geknipt waardoor het lichaam er beter mee uit de voeten kan.
- Peptiden: peptiden zijn eiwitten die kortgeknipt zijn. Deze kortketeneiwitten komen vrij bij fermentatie van de planteneiwitten.

Waarom is diversiteit in voedingsvezels belangrijk?

Net als bij onze gewone voeding is variatie van voedingsvezels ook belangrijk. Door de vezels uit 36 soorten groenten en fruit te combineren wordt een zeer grote diversiteit bereikt. Het product wordt bereid uit: appel, wortel, moerbei, radijs, ananas, sinaasappel, citroen, rode biet, pruim, gedroogde pruim, passievrucht, watermeloen, gojibes, grapefruit, druif, perzik, acerola, cranberry, aardbei, kers, framboos, appelbes, zwarte bes, kruisbes, bosbes, peer, granaatappel, banaan, papaja, lychee, meloen, tomaat, asperges, jujube, meidoorn en broccoli.

Je dagelijkse portie groenten en fruit?

Een supplement is uiteraard geen vervanging van je dagelijkse portie groenten en fruit, maar FibroPur fermented kan wel een goede aanvulling op je voedingspatroon zijn. Door het gepatenteerde fermentatieproces zitten alle belangrijke componenten, afkomstig van 36 verschillende groenten en fruit, nog in het eindproduct.

Hoeveel vezels heb je nodig?

Een tekort aan vezels komt voor bij een eenzijdig en onvolledig voedingspatroon. Het blijkt dat wij gemiddeld tussen de 15 en 23 gram vezels eten per dag. Dit is lager dan de aanbevolen inname van 30 gram per dag en vele malen lager dan de inname van de oermens die naar schatting rond de 100 gram vezels per dag binnenkreeg. Als het niet lukt om voldoende vezels binnen te krijgen kan een supplement dat vezels bevat je dagelijkse behoefte aanvullen.

De voordelen van Bonusan FibroPur Fermented

Bonusan FibroPur Fermented bevat voorgefermenteerde vezels uit 36 verschillende soorten groenten en fruit. Normaal vindt fermentatie van fermenteerbare vezels volledig in de dikke darm plaats, maar bij dit product hoeft dat niet meer. Bonusan heeft al wat voorwerk gedaan door de vezels in de FibroPur Fermented voor te fermenteren. Het voordeel hiervan is dat er bij aankomst in de dikke darm direct metabolieten zoals korteketenvezuren beschikbaar zijn.

Hoge kwaliteit dankzij gepatenteerd 4-staps fermentatieproces

FibroPur Fermented wordt gemaakt door een gepatenteerd 4-staps fermentatieproces. Door dit unieke proces zijn geen additieven zoals suiker nodig om fermentatie mogelijk te maken. Het eindproduct is hierdoor van zeer hoge kwaliteit. Bij het opstarten met FibroPur

Fermented ervaren gebruikers veelal minder of geen last van winderigheid of een opgeblazen gevoel. Dat maakt FibroPur Fermented een perfect vezelproduct voor mensen die daar extra gevoelig voor zijn, of als instapproduct.

Geschikt voor het aanvullen van een divers spectrum aan vezels

Bonusan FibroPur biedt de grootste variëteit aan vezels met voorgefermenteerde vezels uit 36 soorten groenten en fruit. Dit is een ongekende hoeveelheid. FibroPur Fermented bevat alle belangrijke metabolieten en meer dan 90% microvezels, die makkelijker te fermenteren zijn dan andere vezels.

Bonusan FibroPur is geschikt voor vegetariërs, veganisten, zwangere vrouwen en vrouwen die borstvoeding geven.

Composition

Actieve ingrediënten

Samenstelling per 3 capsules:

Gefermenteerd groente- en fruitcomplex (Fibritotics™)
1500 mg

Ingrediënten (aflopend)

Gefermenteerd groente- en fruitcomplex (Fibritotics™) (appel, wortel, moerbeï, radijs, ananas, sinaasappel, citroen, rode biet, pruim, gedroogde pruim, passievrucht, watermeloen, gojibes, grapefruit, druif, perzik, acerola, veenbes, aardbei, framboos, kers, appelbes, zwarte bes, kruisbes, bosbes, peer, granaatappel, banaan, papaya, lychee, meloen, tomaat, asperges, jujube, meidoorn en broccoli), capsulewand (HPMC (cellulose)).

Categorie:	Digestion
Characteristic:	Vegetarian
Form:	Capsule
Free from:	Gluten, Lactose, Preservatives, Soya, Synthetic dyes, Synthetic flavors
Raw Material:	Fibritotics