



# Sanaglu® Laves

## Sehr geehrte(r) Anwender(in),

Sie haben sich für Sanaglu® Laves entschieden – ein hochwertiges Nahrungsergänzungsmittel mit einer Kombination aus verschiedenen glutenabbauenden Enzymen.

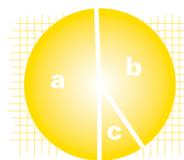
Die meisten üblicherweise im Brot verwendeten Getreidearten (darunter besonders der Weizen, aber auch Roggen, Gerste und andere) enthalten ein Protein-/Eiweißgemisch aus verschiedenen Glutelinen und Prolaminen, das man als Gluten oder „Klebereiweiß“ bezeichnet. Gluten kann von speziellen Enzymen abgebaut werden.

### Zutaten:

Maltodextrin, Protease 3.0, Proteasemischung, vegetarische Kapselhülle (Hydroxypropylmethylcellulose, Wasser), Dipeptidylpeptidase IV (DPPIV), mittelkettige Triglyceride.

Die Kapseln enthalten keinerlei tierische Inhaltsstoffe.

### Glutenabbauende Enzyme mit einer Effektivität von:



		1 Kapsel	5 Kapseln
a	Protease 3.0	500 SAPU	102,6 mg
b	Proteasemischung	75.000 HUT	85,4 mg
c	DPPIV	125 DPPIV	20 mg

### Verzehrempfehlung:

1–2 Kapseln Sanaglu® Laves unmittelbar vor der Aufnahme von Gluten enthaltenden Speisen und Getränken mit etwas Flüssigkeit einnehmen.

Die tägliche Verzehrsmenge liegt bei maximal 5 Kapseln.

**Wichtig: Sanaglu® Laves ist kein Ersatz für eine strikt glutenfreie Ernährungsweise bei Zöliakie.**

Die empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden.

Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung dienen und ersetzen nicht eine gesunde Lebensweise.

### Aufbewahrungshinweis:

Sanaglu® Laves benötigt keine besondere Kühlung und sollte bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren. Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung.

### Allgemein:

Sanaglu® Laves – 30 Kapseln – PZN 10793088

Sanaglu® Laves – 60 Kapseln – PZN 10793094

## Gluten - EiweiÙe aus Getreide



Damit sich eine Pflanze vermehren kann, muss sie Samen bilden. Sie sind wahre Kraftpakete, denn sie enthalten auf engstem Raum alle nötigen Stoffe für neues Leben. Dazu werden diese Nährstoffe dicht gepackt und erst bei der Keimung durch pflanzeigene Enzyme aufgebrochen. Da der Samen einer Pflanze alle wichtigen Nährstoffe wie Kohlenhydrate und Proteine, aber auch Fette in kompakter Form bereithält, hat sich der Mensch für die Nutzung interessiert. Der Getreideanbau ist deshalb maßgeblich die Elastizität des Teiges. Durch die stabilen und gleichzeitig flexiblen Gluten-Stränge wird eine gleichmäßige Verteilung von Luft im Teig während des Knet- und Backvorganges erzeugt. Auf diese Weise kann luftiges und leichtes Gebäck erzeugt werden.

In der heutigen Produktion von Lebensmitteln sind bessere Koch- und Backeigenschaften ein wichtiger Aspekt bei der Herstellung. In diesem Zusammenhang findet Gluten eine wachsende Bedeutung in der Lebensmitteltechnologie und Ernährung. Besonders in der Herstellung von Getreideprodukten, denn Gluten beeinflusst maßgeblich die Elastizität des Teiges. Durch die stabilen und gleichzeitig flexiblen Gluten-Stränge wird eine gleichmäßige Verteilung von Luft im Teig während des Knet- und Backvorganges erzeugt. Auf diese Weise kann luftiges und leichtes Gebäck erzeugt werden.

Gluten ist ein Protein-/Eiweißgemisch aus verschiedenen Glutelinen und Prolaminen und wird auch als „Klebereiweiß“ bezeichnet. Es kommt in den Körnern verschiedener Getreidesorten vor. Hierunter fallen z. B. Weizen und verwandte Getreidesorten wie Dinkel, Grünkern, Emmer oder Einkorn. Gluten ist ebenfalls in Gerste, Roggen und bestimmten Couscous-Arten enthalten. Enthält ein Lebensmittel diese Getreidearten, ist auch Gluten im Lebensmittel enthalten. Typische glutenhaltige Lebensmittel sind Mehl, Nudeln, Müsli und alle Backwaren wie Brot und Kekse. Gluten wird darüber hinaus in der Herstellung anderer Produkte genutzt, z. B. als Stabilisator oder Bindemittel. In manchen Produkten vermutet man Gluten im ersten Moment nicht. Zum Beispiel in Bier: Dieses wird unter anderem aus Gerste, Roggen oder Weizen gebraut.

### Laves-Arzneimittel GmbH

Barbarastr. 14

30952 Ronnenberg

Tel.: 0511 43874 0

Fax: 0511 43874 44

1775362/1

