Minus L LAKTOSEFREI\*

**OMIRA GmbH** 

Jahnstraße 10, D-88214 Ravensburg

+49 (0)751 / 887-109



**Desserts** 

Typ Choco-Cappuccino



Getränke

























Käsesortiment

\*Laktosegehalt unter 0,1 g/100 g

# Vertragen Sie auch keine Milch?

Entdecken Sie laktosefreien Milchgenuss!

Minus L LAKTOSEFREI\*



02/15

Schicken Sie mir bitte die ausführliche Gratisbroschüre zum Thema Laktoseintoleranz Schicken Sie mir bitte die kostenlose MinusL Rezeptbroschüre mit über 20 Rezepten zu.

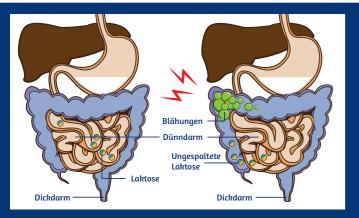
#### Wenn Sie keine Milch und Milchprodukte vertragen, kann Laktoseintoleranz die Ursache sein!

Laktose (Milchzucker) ist ein natürlicher Bestandteil der Milch. Im Dünndarm wird die Laktose normalerweise von dem Verdauungsenzym Laktase in die einzelnen Bestandteile Glukose und Galaktose gespalten. Diese Einfachzucker können dann über die Dünndarmschleimhaut ins Blut gelangen und stehen dem Körper zur Energiegewinnung zur Verfügung.

Bei Menschen mit Laktoseintoleranz wird zu wenig von dem Enzym Laktase gebildet. Dadurch kann die Laktose nicht vollständig im Dünndarm verdaut werden und gelangt in untere Darmabschnitte. Dort wird die Laktose von Darmbakterien abgebaut. Die dabei entstehenden Stoffe lösen verschiedene körperliche Beschwerden aus, wie zum Beispiel:

- Völlegefühl
- Durchfall
- Blähunaen

- Übelkeit
- Darmkrämpfe
- Erbrechen



In der Regel wird die Laktose ( ogelb-grüne Kugeln) im Dünndarm aufgespalten. Ihre Bestandteile werden in das Blut aufgenommen und steh<u>en dem</u> Stoffwechsel zur Verfügung.

Bei Laktoseintoleranz gelangt die ungespaltene Laktose bis in den Dickdarm und führt zu körperlichen Beschwerden wie z. B. Blähungen ( hellgrüne Kugeln)

# Wer ist von Laktoseintoleranz betroffen?

In Deutschland sind etwa 15 bis 20 % der Bevölkerung von einer Laktoseintoleranz betroffen. Weltweit gesehen liegt die Verbreitung dieser Unverträglichkeit sogar bei über 50%. Um eine Laktoseintoleranz nachzuweisen wird meist ein H2-Atemtest durchgeführt. Sprechen Sie Ihren Arzt bitte darauf an.



## Verzichten Sie nicht auf Milch, verzichten Sie auf Laktose!

Milch und Milchprodukte sind wichtige Calciumlieferanten in unserer Ernährung. Eine dauerhafte Calciumunterversorgung kann zu einem Calcium-Mangel und somit beispielsweise zu einer Erhöhung des Risikos für Osteoporose führen. Ein völliger Verzicht auf Milchprodukte könnte aus diesem Grund nachteilig sein.

Laktose kann auch in anderen Lebensmitteln enthalten sein, wie z. B. in:

- Brot. Kuchen, Gebäck

  - Fertigerzeugnisse wie Kartoffelpüree, Knödel

Ketchup, Suppen

- Wurstwaren
- Schokolade, Speiseeis
- Gewürzmischungen

## MinusL bietet die Lösung!

Mit MinusL können auch Menschen mit Laktoseintoleranz wieder Milchprodukte in verschiedensten Varianten genießen.

MinusL Produkte werden aus herkömmlicher Milch hergestellt, in der die Laktose in der Regel mit Hilfe des Verdauungsenzyms Laktase in die beiden einzelnen Bestandteile Glukose und Galaktose gespalten wird. Diese Einfachzucker können dann problemlos vom Körper verwertet werden. Alle weiteren natürlichen Bestandteile der Milch bleiben erhalten. Für alle MinusL Produkte garantieren wir einen Restlaktosegehalt uon weniger als 0,1 g / 100 g.



Entdecken Sie Ihre Freude an Milchprodukten wieder neu! Egal ob ein heißer Cappuccino, ein kühles Glas Milch oder ein leckerer Schokoladenpudding – mit MinusL können Sie wieder genießen. MinusL bietet Ihnen mit ca. 80 Produkten eine große und schmackhafte Auswahl auch über den Bereich der klassischen Milchprodukte hinaus. Fragen Sie bei Ihrem Händler nach MinusL.

Mehr Informationen finden Sie auf www.minusL.de oder auf unserer Facebookseite www.facebook.com/laktosefrei.



