

Sehr geehrte(r) Anwender(in),

Sanalact® Pro Laves

Sie haben sich für Sanalact® Pro Laves entschieden –
einem hochwertigen Nahrungsergänzungsmittel aus einer
besonderen Enzymkombination für den Genuss von Milch und Milchprodukten.

Diese besondere Kombination aus Laktase und Protease (eiweißabbauendes Enzym)
unterstützt die Verdauung von Milch und deren Produkten auf zweierlei Wegen:

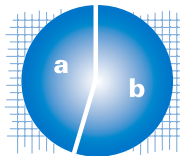
1. Laktase spaltet den Doppelzucker Laktose in seine Einfachzucker auf
(Glukose und Galaktose).
2. Eine hochaktive Protease sorgt für einen schnellen Abbau von Eiweißen sowohl
aus Casein als auch Molkeneiweiß.

Die entstehenden Zucker und Peptide/Aminosäuren können so vom Körper besser
aufgenommen werden.

Zutaten:

Laktase, Protease, Maltodextrin, Trennmittel Glyceride von Fettsäuren, Vegetarische
Kapsel (Hydroxypropylmethylcellulose)

a	Laktase	4.500 FCC
b	Protease	50.000 HUT



Verzehrempfehlung:

1-2 Kapseln Sanalact® Pro Laves unmittelbar vor der Aufnahme von Laktose- oder
Milch enthaltenden Produkten mit etwas Flüssigkeit einnehmen. Die Kapseln enthalten
keinerlei tierische Inhaltsstoffe. Die empfohlene Tagesdosis (1-5 Kapseln) darf nicht
überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine aus-
gewogene, abwechslungsreiche Ernährung dienen und ersetzen nicht eine gesunde
Lebensweise. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Aufbewahrungshinweis:

Sanalact® Pro Laves benötigt keine besondere Kühlung und sollte bei Raumtempe-
ratur aufbewahrt werden. Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der
Packung.

Allgemein:

Sanalact® Pro Laves – 30 Kapseln – PZN 10793065
Sanalact® Pro Laves – 60 Kapseln – PZN 10793071

Bauchgrummeln – nicht immer ist nur die Laktose Schuld



In großen Teilen Europas – vor allen Dingen Nordeuropa – haben viele Menschen die Fähigkeit, Milch bis ins hohe Alter verdauen zu können. Geht diese Fähigkeit verloren, wird der Speisezettel um vieles ärmer. Denn Milch und Milchprodukte gelten als gesundes Nahrungsmittel, weil sie unter anderem als gute Eiweiß- und Calcium-Quelle dienen.

Um Milch verdauen zu können, werden allerdings verschiedene Enzyme benötigt. Das bekannteste ist das Enzym Laktase. Es spaltet Laktose in seine Zucker-Komponenten, die dann über den Dünndarm in den Körper aufgenommen werden können. Ist dieses Enzym nicht oder nur wenig vorhanden, gelangt Laktose unverdaut aus dem Dünndarm in den Dickdarm. Dort wird sie von Mikroorganismen verdaut, die beim Abbau jedoch Gase produzieren. Die im Dickdarm entstehenden Zucker können einen Wassereinstrom bewirken. Menschen, die beim Genuss von Milchprodukten unter Verdauungsbeschwerden wie Blähungen, Übelkeit, Bauchkrämpfen und Durchfall leiden, gelten deshalb meist als laktoseintolerant.

Für manche Betroffene sind herkömmliche Laktase-Enzympräparate jedoch nicht immer ausreichend. Der Grund könnte sein, dass auch die verschiedenen Eiweißproteine der Milch (aus Casein und Molke) für sie belastend sind. Hier kann eine zusätzliche Protease die Verträglichkeit unterstützen.

Wenn Sie mehr über das Thema „Verdauung“ wissen möchten, besuchen Sie uns bitte unter www.laves-pharma.de oder fragen Sie hierzu Ihren Arzt oder Apotheker.

Laves-Arzneimittel GmbH

Barbarastr. 14

30952 Ronnenberg

Tel.: 0511 – 43 87 40

Fax: 0511 – 43 87 444

www.laves-pharma.de

info@laves-pharma.de