

Bitte mit
45 Cent
freimachen



OMIRA GmbH
MinusL-Team
Jahnstraße 10
88214 Ravensburg

03/17



Mit der Speicherung meiner Daten bin ich einverstanden. Eine Weitergabe von Name und Adresse an Dritte erfolgt nicht. Ich kann jederzeit meine Einwilligung widerrufen. Die Daten werden ausschließlich für den Bestellvorgang unter Beachtung des Bundesdatenschutzgesetzes erfasst.

Schicken Sie mir bitte die ausführliche Gratisbroschüre zum Thema Laktoseintoleranz zu.

Schicken Sie mir bitte die kostenlose MinusL Rezeptbroschüre mit über 20 Rezepten zu.

Vorname, Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift

Bitte senden Sie mir den kostenlosen MinusL Newsletter zu.

Ich erlaube mich damit einverstanden Informationen rund um MinusL zu erhalten.

OMIRA GmbH
Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg
Tel 0751 / 887-0
Fax 0751 / 887-109
E-Mail info@minusL.de
Web www.minusL.de

*Laktosegehalt unter 0,1 g/100 g



Vertragen Sie auch keine Milch?

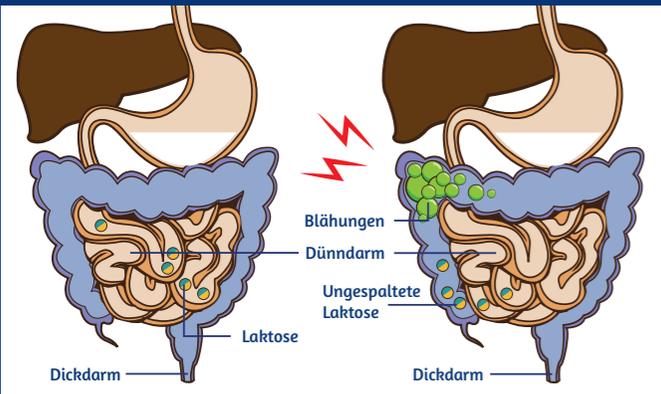
Entdecken Sie laktosefreien Milchgenuss!

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
- Blähungen
- Übelkeit
- Darmkrämpfe
- Erbrechen



In der Regel wird die Laktose (gelb-grüne Kugeln) im Dünndarm aufgespalten. Ihre Bestandteile werden in das Blut aufgenommen und stehen dem 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 von 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.



www.minusL.de