



## Deiner Gesundheit zuliebe: Iss einfach mehr Ballaststoffe! GOOD Fibres 10+1-Backwaren

In der modernen Ernährung der westlichen Industrienationen mangelt es an Ballaststoffen.

80 % der Europäer essen von diesen gesunden Fasern nicht genug, die so essentiell für unsere Gesundheit sind.

Sie machen satt – aber nicht dick –, schützen vor ernährungsmitbedingten Krankheiten wie Diabetes, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauferkrankungen und tragen zur Balance der Darmflora bei.

Um es im Alltag einfacher zu machen, mehr Ballaststoffe zu sich zu nehmen, sind GOOD Fibres 10+1-Backwaren nicht nur ballaststoffreich, sondern auch superlecker und machen es dem Verbraucher damit leicht, viele unterschiedliche Ballaststoffe zu sich zu nehmen.

### Vorteile auf einen Blick

#### MARKT:

- Marktwachstum Darmgesundheit: +330 % in 5 Jahren
- Top-Thema: Stärkung des Immunsystems

#### GESUNDHEIT:

- Höchste Biodiversität: 10 Ballaststoffe aus Getreide, Gemüse und Obst
- Futter für das Darm-Mikrobiom
- Superfood: Weizenkeim-Konzentrat mit hohem Spermidgehalt
- Zwei zugelassene Health Claims: Darmgesundheit und Stärkung des Immunsystems

#### APPLIKATION:

- Hohe Teigausbeute
- Sehr gute Teig- und Verarbeitungseigenschaften
- Sehr gute Gärstabilität
- Hervorragendes Gebäckvolumen
- Lange Frischhaltung
- Exzellenter Geschmack
- Außergewöhnliche und differenzierende Optik

GoodMills Innovation GmbH

Trettaustraße 35  
21107 Hamburg, Germany

T + 49 40 751 09 - 666

F + 49 40 751 09 - 680

[www.goodmillsinnovation.com](http://www.goodmillsinnovation.com)



# Wellness

FÜR DIE VERDAUUNG



## GOOD Fibres 10+1

GOOD Fibres 10+1-Backwaren sind Superfood aus der Bäckerei, denn GOOD Fibres 10+1-Gebäcke sind ballaststoffreich und ideales Futter für unser Mikrobiom. 10 unterschiedliche Ballaststoffe garantieren Wellness für die Verdauung.

# Unter der Lupe: WAS IST DRIN?

## Die Kurzfassung

### 10 verschiedene Ballaststoffe ...



... sind Futter für unser Mikrobiom.  
Mehr Ballaststoffe für eine gesunde Darmflora.



... halten den Stoffwechsel fit & gesund.  
Eine gesunde Darmflora stärkt das Immunsystem.



... aus Getreide, Obst und Gemüse.  
Höchste Biodiversität

## Kleine Ballaststoffschule

Ballaststoffe sind pflanzliche Nahrungsbestandteile, die vom menschlichen Verdauungssystem nicht abgebaut werden können. Neueste Forschungserkenntnisse zeigen uns, dass Ballaststoffe weit mehr können, als nur die Darm- passage zu beschleunigen. Sie haben ein hohes präventives Potential für unsere Gesundheit. Unser Darmmikrobiom – auch Darmflora genannt – besteht aus etwa 100 Billionen Mikroorganismen, welche sich insbesondere von den Ballaststoffen ernähren. Eine gestörte Darmflora schwächt das Immunsystem, denn nahezu 80 % aller Immunzellen sind im Darm bzw. in der Darmschleimhaut beheimatet.

Die unterschiedlichen Darmbakterien benötigen auch verschiedene Ballaststoffe als Nahrung. Als Faustregel gilt: Je bunter der Ballaststoffmix in unserem täglichen Essen ist, desto besser wird unser Mikrobiom ernährt. Doch genau da liegt leider das Problem der heutigen Zeit. Mangels ballaststoffarmer Ernährung fressen die hungrigen Bakterien zum Teil unsere Darmschleimhaut auf, der Schutzwall gegen Krankheitserreger wird durchlässig und schützt uns nicht mehr ausreichend vor Krankheiten. Für unsere Gesundheit ist es deshalb sehr wichtig, dass wir mehr Ballaststoffe aus möglichst vielseitigen Quellen essen.

## Gesundheitsaussagen (Health Claims)

- Weizenkleie trägt zur Beschleunigung der Darm- passage bei; die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie ein.
- Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

## Allgemeiner Hinweis

- Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

## Nährwertaussage

- Reich an Ballaststoffen

# 10 GOOD Fibres-Ballaststoffe für unser Mikrobiom + 1 Superfood

