

# SOLIS

SUPERFOODS BY LIFEPUS

Dynamische und  
klare Energie ...  
ganz natürlich!



**Diese Superfood-Mischung kombiniert Kakao, die Hauptzutut von Schokolade,** mit dem Chaga- und dem Reishi-Pilz, dem als Maca bekannten südamerikanischen adaptogenen Kraut, einer süßen Frucht namens Lúcumá, die ebenfalls aus Südamerika stammt, sowie Zimtrindenextrakt, und ihre Süße bezieht sie aus dem intensiven natürlichen Süßungsmittel Stevia (in Kombination mit der Süße, die Lúcumá in Pulverform innewohnt). Die Kombination schmeckt mild-süß und unterstützt dennoch einen gesunden Blutzuckerspiegel, die Herz-Kreislauf-Funktion, den Hormonhaushalt, den Energiehaushalt, eine gesunde Lungenfunktion, die Hirngesundheit und kognitive Funktionen, gesunde Sexualfunktionen, ein gutes Wohlbefinden, gesunde Entzündungs- und Immunfunktionen und eine gesunde Haut.◊

**Kakao** (*Theobroma cacao*) stammt ursprünglich aus Südamerika und wurde von den Ureinwohnern so hoch geschätzt, dass ihm die europäischen Botaniker nach dem ersten Kontakt im 15. Jahrhundert den Namen Theobroma gaben, was wörtlich „Speise der Götter“ bedeutet. Später zeigten wissenschaftliche Untersuchungen, dass die erkennbarsten aktiven Bestandteile von Kakao Flavanole und Methylxanthine sind. Die dominanten Flavanole sind polyphenolische Strukturen unterschiedlicher Kettenlängen, die als oligomere Proanthocyanidine (OPCs) bezeichnet werden. Dabei handelt es sich um hochwirksame Antioxidantien, die die Lipidperoxydation hemmen und die Produktion von Lipiden und von Lipiden abgeleiteten Molekülen beeinflussen, die die Immunantwort regulieren.◊ Außerdem haben klinische Studien ergeben, dass Theobromin aus dem Kakaokonsum erheblich zu gesunden Blutfettwerten beiträgt, was wiederum eine gesunde Herz-Kreislauf-Funktion unterstützt.◊

Diese Moleküle (Proanthocyanidine) scheinen für die Zunahme nützlicher Mikroben (wie Lactobacilli) im menschlichen Darmmikrobiom eine wesentliche

Rolle zu spielen und werden auch mit dem Rückgang nachteiliger Mikroben (z. B. Clostridia) nach der Aufnahme von Kakao in Verbindung gebracht. Kürzlich wurde festgestellt, dass Kakao und/oder Schokolade die Darmflora auf ähnliche Weise verändern wie Probiotika und Präbiotika (d. h. Ballaststoffe).◊ Je mehr wir über die wesentlichen gesundheitserhaltenden Funktionen des menschlichen Mikrobioms herausfinden, desto mehr scheint es, als seien einige der gesundheitlichen Vorteile von Kakao auf diesen indirekten Mechanismus der Regulierung des Darmmikrobioms zurückzuführen.◊

Rohes, ungesüßtes Kakaopulver ist nicht nur reich an Methylxanthinen, die eine gesunde Lungenfunktion unterstützen, sondern auch an Polyphenolen, die gesunde Entzündungsreaktionen begünstigen.

Zu den in Kakao nachgewiesenen Methylxanthinen zählen Theobromin (das am dominantesten ist), Koffein und Theophyllin (das dominante Methylxantin, das in Tee vorkommt). Diese Methylxanthine wirken auf das zentrale Nervensystem, weil sie die Blut-Hirn-Schranke leicht überwinden. Sie wurden

sowohl unter physiologischen als auch klinischen Gesichtspunkten intensiv untersucht. Kakaoflavanole/ Proanthocyanidine unterstützen demnach einen gesunden Blutstrom zum Gehirn und wirken außerdem – zusammen mit den Methylxantinen Theobromin, Koffein und Theophyllin – stimmungsaufhellend und fördern das Gedächtnis und andere kognitive Funktionen, sei es bei gesunden jungen Erwachsenen oder älteren Menschen mit leichten kognitiven Beeinträchtigungen.<sup>◊</sup>

Kakao (in dunkler Schokolade mit hohem Polyphenolgehalt) trägt nachweislich zu einer positiven Stimmung bei, wirkt beruhigend und steigert die Zufriedenheit. Bei einer kürzlichen Untersuchung zur Wirkung von Schokolade ergaben fünf von acht Studien eine verbesserte Stimmung. In einer Studie fühlten sich die gesunden Teilnehmer ruhiger, zufriedener und insgesamt besser gestimmt, nachdem sie täglich ein Getränk mit polyphenolreicher dunkler Schokolade zu sich genommen hatten. Diejenigen hingegen, die ein polyphenolfreies Placebo-Schokoladengetränk eingenommen hatten, erlebten keine Stimmungsveränderungen.<sup>◊</sup>

Wissenschaftlern zufolge dringen Flavanole, die mit der Kakaoeinnahme absorbiert werden, in Gehirnregionen wie den Hippocampus, die für das Gedächtnis und das Lernen wesentlich sind, ein und sammeln sich dort an. Die Polyphenole/OPCs in Kakao unterstützen eine gesunde Gehirnfunktion, indem sie die Bildung neuer Neuronen fördern, Neuronen vor dem Tod durch freie Radikale schützen (oxidativer Stress) und Verbindungen zwischen Neuronen und ihre Funktion verbessern.<sup>◊</sup>

In Doppelblindstudien mit Placebos unterstützte Kakao mit hohem Polyphenolgehalt gesunde kognitive Funktionen sowohl bei jungen Erwachsenen als auch bei älteren Menschen mit leichten kognitiven Beeinträchtigungen. Die in der medizinischen Fachzeitschrift *Hypertension* veröffentlichte Studie „Cocoa, Cognition, and Aging (CoCoA)“ ergab, dass ältere Menschen, die über einen Zeitraum von acht Wochen täglich ein stark polyphenolhaltiges Kakaogetränk zu sich nahmen, ihre Leistung in kognitiven Tests deutlich steigerten – anders als diejenigen, die ein Kakaogetränk einem geringen Polyphenolgehalt einnahmen. Selbst einzelne Dosen dunkler Schokolade mit hohem Polyphenolgehalt konnten bei gesunden Erwachsenen die Gedächtnisleistung und das Abschneiden in anderen kognitiven Tests nachweislich verbessern.<sup>◊</sup>

Bemerkenswert: Die Mars Corporation, die sechstgrößte US-amerikanische Gesellschaft in privater Hand, hat OPC-Extrakte aus Kakao, die zwischen fünf und zwölf sich wiederholende Catechinmoleküle enthalten, als Antioxidantien mit dem Nutzen als Konservierungsstoffe für Lebensmittel und zur Unterstützung eines gesunden Zellwachstums patentieren lassen. Außerdem wurde der Mars Corporation ein Patent für aus Kakao abgeleiteten OPCs unter dem Titel „Use of procyanidins in the maintenance of vascular health and modulation of the inflammatory response“ ausgestellt. In jüngerer Zeit konnte in einem Tiermodell mit besonders fettreich ernährten Mäusen gezeigt werden, dass Kakao in der Ernährung übergewichtiger Mäusen gesunde Entzündungsreaktionen unterstützte.<sup>◊</sup> Grassi et al. berichteten, dass die kurzfristige Verabreichung dunkler Schokolade bei gesunden Menschen den Erhalt einer gesunden Insulinsensitivität und guter Blutdruckwerte begünstigt.<sup>◊</sup>

**Chaga (*Inonotus obliquus*).** Dieser Pilz bevorzugt Birken als Wirt und wird schon seit langer Zeit in Russland verwendet, wo er in Birkenwäldern häufig vorkommt und wegen seiner Nährstoffvorteile geerntet wird. Außerdem kommt er natürlich in Birkenwäldern Asiens und Nordamerikas vor und wird mittlerweile auch in hohem Maße kommerziell angebaut. Nur wenige Menschen in der westlichen Welt kannten den Chaga-Pilz, bis Solschenizyn 1968 in seinem Roman „Krebsstation“ darüber schrieb. Seit der Veröffentlichung dieses Buches wurden die positiven Wirkungen des Chaga-Pilz in mehr als 1.600 wissenschaftlichen Forschungsarbeiten untersucht. Wird er aufgebrochen und in einen Tee gemischt, hat der Pilz einen angenehmen, erdigen Geschmack, der Vanille erinnert. Weil er unter so rauen Bedingungen wächst, wappnet sich der Chaga-Pilz mit vielen biologisch aktiven Verbindungen, die auch bei Menschen aktiv sind. Dazu zählen Melanin, antioxidative Enzyme, Triterpene, Ergosterine, Sesquiterpene, Betulinsäure, Polysaccharide und Phytosterine. In präklinischen Untersuchungen (im Labor) zeigte sich, dass der Chaga-Pilz gesunde Entzündungs- und Immunreaktionen, einen gesunden Energiepegel und eine gesunde DNA-Struktur und -Funktion unterstützt und oxidativen Stress reduziert. Bei Experimenten in einem Mausmodell wurde nachgewiesen, dass die Polysaccharide des Chaga-Pilz einen bereits gesunden Spiegel von Glukose, Triglyceriden, Fettsäuren und Cholesterin im Blut unterstützen können. Bisher wurde noch keine dieser Wirkungsweisen bei klinischen Versuchen

mit Menschen dokumentiert, doch steht die lange Geschichte anekdotischer Berichte von Menschen, die den Chaga-Pilz als Nahrungsmittel zu sich nehmen, zumindest mit einigen der in der Laborforschung festgestellten Wirkungen in Einklang.<sup>◊</sup>

**Reishi (*Ganoderma lucidum*)** wird schon seit langer Zeit in China, Japan und anderen asiatischen Ländern als Heilpilz zur Unterstützung der Gesundheit und für ein langes Leben eingesetzt. In China ist dieser Pilz unter dem Namen Lingzhi bekannt und in Japan heißt er Reishi, was auch die Bezeichnung ist, die für diesen Pilz in den USA am weitesten verbreitet ist. Die getrockneten Fruchtkörper des Reishi bestehen zu etwa 30 % aus Protein, zu 40 % aus Kohlenhydraten, zu 2-5 % aus Fett und ansonsten aus Ballaststoffen (Präbiotika). Reishi-Protein enthält alle essentiellen Aminosäuren und ist besonders reich an Lysin und Leucin. In biochemischer Hinsicht ist Reishi komplex. Neben Vitaminen und Mineralstoffen enthält er verschiedenste bioaktive Moleküle, zum Beispiel Terpenoide, Steroide, Phenole, Nukleotide und ihre Derivate, Glykoproteine und Polysaccharide. Polysaccharide, Peptidoglycane und Triterpene sind die drei Hauptbestandteile des Reishi, die mit der menschlichen Physiologie interagieren. Die ersten Triterpene wurden 1982 isoliert und erhielten die Bezeichnung Ganoderic Acids A und B. Seither wurde das Vorkommen von mehr als 100 Triterpenen mit bekannten chemischen Verbindungen und molekularen Konfigurationen im Reishi belegt. Bei mehr als 50 davon stellte sich heraus, dass sie neu waren und nur in diesem Pilz vorkamen. Reishi ist eindeutig reich an Triterpenen und hat dieser Klasse von Verbindungen seinen bitteren Geschmack zu verdanken, die außerdem mit verschiedenen Vorteilen für die Gesundheit in Verbindung gebracht wird, darunter der Unterstützung gesunder Blutfettwerte und der Vernichtung von freien Radikalen.<sup>◊</sup>

Zahlreiche Laborstudien haben gezeigt, dass Reishi und seine Extrakte ein gesundes Zellwachstum fördern, sei es in Zellkulturen oder in Tierversuchen. 2003 wurde in einer randomisierten klinischen Humanstudie, in der ein patentiertes Polysaccharid-Extrakt von Reishi angewendet wurde, nachgewiesen, dass dieses Extrakt eine gesunde Immunfunktion, gute körperliche Leistungen und die Lebensqualität förderte. Die klinisch relevante antioxidative Wirkung von Reishi ist für Menschen gut dokumentiert. So hat man herausgefunden, dass Antioxidantien des Reishi nach der Einnahme schnell absorbiert werden, was einen Anstieg der antioxidativen Gesamtwirkung im menschlichen Plasma zur Folge hat. Untersuchungen

an Tieren und Menschen deuten zudem darauf hin, dass Reishi gesunde menschliche Immunfunktionen unterstützt.<sup>◊</sup> In Tierversuchen wurde dokumentiert, dass Reishi sowohl die Leber als auch den Magen gut gegen toxische Schädigungen schützt. Bei Menschen und Tieren wirkt sich Reishi vorteilhaft auf einen gesunden Glukosestoffwechsel aus.<sup>◊</sup>

**Maca-Wurzel (*Lepidium meyenii*)**. Die aus der Andenregion stammende Maca-Pflanze wird schon seit mindestens 2000 Jahren angebaut. Für die dortigen Ureinwohner ist sie seit jeher ein Grundnahrungsmittel. Aus botanischer Sicht gehört sie der Familie der Kreuzblütengewächse an, zu der auch Kohl, Brokkoli, Blumenkohl und Wasserkresse zählen. Als Kraut wird Maca als „adaptogen“ klassifiziert, was bedeutet, dass die Pflanze Funktionen normalisieren und die Widerstandsfähigkeit gegenüber Stress jeder Art erhöhen kann. Normalisierung bedeutet, dass zu hohe physiologische Parameter gesenkt und zu niedrige erhöht werden.<sup>◊</sup>

Die Maca-Wurzel ist reich an Ballaststoffen und enthält eine große Anzahl essentieller Aminosäuren, Fettsäuren und weitere Nährstoffe, darunter Vitamin C, Kupfer, Eisen und Calcium. Neben diesen wesentlichen Nährstoffen enthält die Wurzel bioaktive Verbindungen, die positiv auf den menschlichen Körper wirken, was in den letzten 20 Jahren auf der ganzen Welt zu einem beachtlichen Anstieg ihres Verzehrs geführt hat. 1961 wurden die ersten Sekundärmetaboliten bestimmt, wobei das Vorhandensein von Glykosiden, Tanninen, Alkaloiden und Saponinen sowie später auch von Macamidin und Macaenen dokumentiert wurde. Bei Untersuchungen an Tieren und Menschen hat sich gezeigt, dass Maca die Gehirngesundheit und kognitive Funktionen fördert, oxidativen Stress reduziert und eine gesunde Entzündungsreaktion unterstützt. In Tiermodellen zeigte Maca die Fähigkeit, einen gesunden Glukose- und Insulinstoffwechsel, einen gesunden Fettstoffwechsel im Blut, eine gute Vernichtung von freien Radikalen und eine gesunde Produktion endogener Antioxidantien wie Glutathion zu unterstützen. In Tiermodellen unterstützte Maca eine gesunde Gehirnfunktion, was sich anhand einer verbesserten räumlichen Lernfähigkeit und besserer Erinnerungsfunktionen nachweisen ließ. Bei Tieren und Menschen steigerte Maca das sexuelle Verlangen (nach achtwöchiger täglicher Einnahme) und die Fruchtbarkeit, die Spermienzahl und das Ejakulationsvolumen. Bei Sportlern erhöhte Maca nach ergänzender 60-tägiger Einnahme von 1,5 g Maca die körperliche Leistung um 10 %, während ihr Sauerstoffverbrauch

um 30 % anstieg. Untersuchungen mit Ratten, die gezwungen wurden, bis zur Erschöpfungsgrenze zu schwimmen, zeigten, dass die Ratten, die 30 Tage lang ergänzend Maca erhalten hatten, länger schwimmen konnten und geringere Marker für oxidativen Stress (Superoxid-Dismutase- und Katalase-Enzyme, Lactatdehydrogenase, Lipidperoxide) aufwiesen. Außerdem waren die antioxidative Wirkung und die Fähigkeit zur ATP-Produktion in der Maca-Gruppe erhöht. <sup>9</sup>

**Lúcuma (*Pouteria lucuma*)** Die Lúcuma ist die Frucht eines in Südamerika beheimateten Baumes. Ihr Fruchtfleisch ist weich und gelb, und sein süßlicher Geschmack wird oft als eine Mischung aus Süßkartoffeln und Butterscotch beschrieben. Außerhalb von Südamerika wird Lúcuma häufig in getrockneter Pulverform eingenommen. Lúcuma wird in Südamerika schon seit Jahrhunderten als traditionelles Heilmittel eingesetzt und als „Gold der Inkas“ bezeichnet. Wegen ihres süßen Geschmacks wird sie häufig als gesündere Alternative zu raffiniertem Zucker und anderen beliebten Süßstoffen verwendet. Außerdem ist sie reich an Antioxidantien wie Carotinoiden und Flavonoiden und wird aufgrund ihres hohen Ballaststoffgehalts gepriesen – bei einem Drittel der Frucht in Pulverform handelt es sich um lösliche und unlösliche Ballaststoffe. Ihre löslichen Ballaststoffe (Präbiotika) unterstützen ein gesundes Darmmikrobiom und liefern kurzkettige Fettsäuren, die der Hauptnährstoff für unsere Darmzellen sind. Die Carotinoide der Lúcuma gehören hauptsächlich der als Xanthophylle bekannten Familie an, von denen insbesondere die Augengesundheit profitiert. <sup>9</sup> **Zimt (*Cinnamomum*)** ist ein Gewürz, das schon seit der Antike nicht nur aufgrund seines Geschmacks, sondern auch wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt wird. Die moderne Wissenschaft hat belegt, dass dieses aus der Rinde eines in Asien beheimateten Baumes hergestellte Gewürz in der Tat zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften in sich vereint. Zimt ist sehr reich an hochwirksamen polyphenolischen Antioxidantien. Der charakteristische Geruch und Geschmack von Zimt geht auf eine ölige Verbindung namens Zimtaldehyd zurück, von der Wissenschaftler annehmen, dass sie für viele der starken Wirkungen von Zimt auf die Gesundheit und den Stoffwechsel verantwortlich sind. In einer Studie, in der die antioxidative Wirkung von 26 Gewürzen verglichen wurde, ging Zimt als klarer Sieger hervor und übertraf sogar Gewürze wie Oregano und Knoblauch. Tatsächlich ist Zimt so wirksam, dass er sogar als natürlicher Konservierungsstoff für Lebensmittel

verwendet werden kann. Darüber hinaus unterstützen die starken polyphenolischen Antioxidantien im Zimt auch eine gesunde Entzündungsreaktion, die sich auflöst, wenn sie für Heilungszwecke nicht mehr benötigt wird. <sup>9</sup>

Zimt ist eines der wirksamsten natürlichen Produkte zur Unterstützung des Glukosestoffwechsels, vor allem weil er dabei hilft, eine bereits gesunde Insulinsensitivität aufrechtzuerhalten, aber auch weil er die Menge des vom Darm absorbierten Zuckers reduziert. Zudem unterstützt Zimt gesunde Blutfettwerte und einen bereits gesunden, guten Cholesterinspiegel. Jede Portion von Cacao Boost enthält 280 mg Zimt.

In Tiermodellen unterstützt Zimt wirksam eine gesunde Gehirnfunktion, was allerdings noch nicht an Menschen untersucht wurde. Gleichmaßen zeigen Laborexperimente, dass Zimt eine gesunde Resistenz gegen abnormales Zellwachstum fördert, was jedoch noch nicht bei Menschen beurteilt wurde. Zimt unterstützt darüber hinaus eine gesunde Mundflora und erfrischt den Atem, was einerseits auf seine Wirkung auf die Bakterien im Mund zurückzuführen ist, andererseits aber auch auf den angenehmen Geruch, der entsteht, wenn Zimt gekaut wurde. <sup>9</sup>

**Stevia (*Stevia rebaudiana*)**. Extrakte von Steviablättern werden in Südamerika schon seit Jahrhunderten verwendet. Heute stützen wissenschaftliche Beweise den historischen Ruf der Pflanze, einen gesunden Blutzucker- und Insulinspiegel zu fördern. Stevioside (die Verbindungen, die für den süßen Geschmack von Stevia-Extrakten verantwortlich sind) tragen zur Aufrechterhaltung der Insulinsensitivität bei und verlangsamen außerdem die Zuckerproduktion der Leber, einen Prozess, der als „Gluconeogenese“ bezeichnet wird. <sup>9</sup> Eine wesentliche Erkenntnis aus dieser Studie bestand darin, dass Teilnehmer, die Stevia einnahmen, mit weniger Kalorien satt wurden und im Tagesverlauf nicht mehr Nahrung zur Kompensation zu sich nahmen.

Zusammen bilden die sieben Zutaten von Lifeplus Solis Cacao Boost ein erstaunliches und vielseitiges Superfood, das gut schmeckt, keine raffinierten Kohlenhydrate und keine Zuckerzusätze enthält und eine globale Kollektion einiger der gesündesten Nahrungsmittel und Kräuter bietet, die der Menschheit bekannt sind und die allesamt aus nachhaltigem biologischen Anbau stammen. <sup>9</sup>

REFERENCES:

Scholey, Andrew, and Lauren Owen. "Effects of chocolate on cognitive function and mood: a systematic review." *Nutrition reviews* vol. 71,10 (2013): 665-81. doi:10.1111/nure.12065 Sokolov, Alexander N et al. "Chocolate and the brain: neurobiological impact of cocoa flavanols on cognition and behavior." *Neuroscience and biobehavioral reviews* vol. 37,10 Pt 2 (2013): 2445-53. doi:10.1016/j.neubiorev.2013.06.013

Socci, Valentina et al. "Enhancing Human Cognition with Cocoa Flavonoids." *Frontiers in nutrition* vol. 4 19. 16 May. 2017, doi:10.3389/fnut.2017.00019

Mastroiacovo, Daniela et al. "Cocoa flavanol consumption improves cognitive function, blood pressure control, and metabolic profile in elderly subjects: the Cocoa, Cognition, and Aging (CoCoA) Study--a randomized controlled trial." *The American journal of clinical nutrition* vol. 101,3 (2015): 538-48. doi:10.3945/ajcn.114.092189

Katz, David L et al. "Cocoa and chocolate in human health and disease." *Antioxidants & redox signaling* vol. 15,10 (2011): 2779-811. doi:10.1089/ars.2010.3697

Grassi, Davide et al. "Short-term administration of dark chocolate is followed by a significant increase in insulin sensitivity and a decrease in blood pressure in healthy persons." *The American journal of clinical nutrition* vol. 81,3 (2005): 611-4. doi:10.1093/ajcn/81.3.611

Wachtel-Galor S, Yuen J, Buswell JA, et al. Ganoderma lucidum (Lingzhi or Reishi): A Medicinal Mushroom. In: Benzie IFF, Wachtel-Galor S, editors. *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects*. 2nd edition. Boca Raton (FL): CRC Press/Taylor & Francis; 2011. Chapter 9. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK92757/>

Hye Choi, Eun et al. "Supplementation of standardized lipid-soluble extract from maca (*Lepidium meyenii*) increases swimming endurance capacity in rats." *Journal of Functional Foods* vol 4. April 2012

Guo, Shan-Shan et al. "Preservation of Cognitive Function by *Lepidium meyenii* (Maca) Is Associated with Improvement of Mitochondrial Activity and Upregulation of Autophagy-Related Proteins in Middle-Aged Mouse Cortex." *Evidence-based complementary and alternative medicine : eCAM* vol. 2016 (2016): 4394261. doi:10.1155/2016/4394261

Rao, Pasupuleti Visweswara, and Siew Hua Gan. "Cinnamon: a multifaceted medicinal plant." *Evidence-based complementary and alternative medicine : eCAM* vol. 2014 (2014): 642942. doi:10.1155/2014/642942

**Supplement Facts**

Serving Size One 15 cc Scoop (7.0 g)  
 Servings Per Container 30

Amount Per Serving	% Daily Value
Calories	28
Total Carbohydrate	7 g 3%*
Dietary Fiber	0 g 0%*
Total Sugars	0 g
Includes 0 g Added Sugars	0%*
Raw Cacao	2800 mg **
Maca Root	1260 mg **

Amount Per Serving	% Daily Value
Chaga Mushroom	980 mg **
Reishi Mushroom	980 mg **
Lucuma Fruit	700 mg **
Cinnamon Bark	280 mg **

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.  
 \*\*Daily Value not established.

INGREDIENTS: \*†Raw Cacao (*Theobroma cacao* L.), †Maca (*Lepidium meyenii* Walp.) Root, †Chaga (*Inonotus obliquus* (Pers.: Fr.) Pilát) Mushroom, †Reishi (*Ganoderma lucidum* (Curtis: Fr.) P. Karst.) Mushroom, †Lucuma (*Pouteria lucuma* (Ruiz & Pav.) Kuntze) Fruit, †Cinnamon (*Cinnamomum cassia* J. Presl) Bark, †Stevia Leaf Extract.

*†certified organic ingredient.*

US MOD 2B

Falls Sie regelmäßig verschreibungspflichtige Medikamente einnehmen oder sich in ärztlicher Behandlung befinden, wenden Sie sich (wie bei allen Nahrungsergänzungsmitteln) zunächst an den behandelnden Arzt. Dies gilt auch während der Schwangerschaft und Stillzeit oder wenn Sie eine Schwangerschaft planen.

Dieses Produkt wurde in einer Anlage hergestellt, in der auch Fisch-, Schalentier-, Soja- und Milchprodukte verarbeitet werden.

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet.

Kühl und trocken aufbewahren

Für Veganer geeignet

Glutenfrei

ZUBEREITUNG: Einmal täglich einen gestrichenen 15-cc-Messlöffel (7,0 g) mit 120-180 ml heißem Wasser, heißer Milch oder einer Milchalternative mischen.

† Die hier aufgeführten Aussagen wurden nicht von der Food and Drug Administration, der zuständigen US-amerikanischen Aufsichtsbehörde, geprüft. Dieses Produkt ist nicht zur Diagnose, akuten oder vorbeugenden Behandlung von Erkrankungen konzipiert.