

Bitterstern termékek



**BITTERSTERN® „FREUDE PUR“
TEAKEVERÉK**
Gyengéd belépés a keserű
anyagok világába

**BITTERSTERN® CREME „
GYORS SEGÍTSÉG“ KRÉM**
Táplálja és
regenerálja a bőrt

ÚJ

**BITTERSTERN®
Aromás keserű
gyógynövények
kivonatai**

**BITTERSTEIN® BITTERFEIN
SZOPOGATÓ PASZTILLÁK**
Megszelídíti a kis
édesszájúakat

ÚJ

ÚJ

Bitterstern® Cseppek 50 ml/ 10 ml

Aromás keserű gyógynövények kivonatai

Az étrendünk sokat változott. A zöldségek 100 évvel ezelőtt sokkal keserűbb ízűek voltak, mint manapság. Az értékes keserű anyagok hozzájárulhatnak a jobb általános közérzethez.

Több mint 25 éve szakértők által ajánlott.

Az eredeti Bitterstern cseppek 17 válogatott természetes gyógynövényből készülnek.

Különösen jó minőségű. A speciális extrakciós eljárásnak köszönhetően az értékes illóolajok megmaradnak.

Összetevők: alkohol, víz, levendulavirág*, cickafark*, galangal gyökér*, enciángyökér*, angyalgyökér*, édeskömény gyümölcsök, kömény, fahéj kéreg, pitypang gyökér*, majoránna, gyömbér gyökér*, keserű narancshéj*, szegfűszeg, zedoárgyökér*, izlandi moha*, kardamom gyümölcsök, koriander gyümölcsök.

* Keserű fűszernövények

Fogyasztási javaslat:

Hagyja, hogy 7-10 csepp lassan elolvadjon a nyelvén étkezés előtt vagy után; legfeljebb napi 5 alkalommal vagy keverje valamilyen italba, teába. Az ajánlott napi adagot nem szabad túllépni.

Az étrend-kiegészítők nem helyettesítik a kiegyensúlyozott és változatos étrendet. Ezek, valamint az egészséges életmód fontosak.

Korhatár:

Általában a keserű anyagok alkalmasak gyermekek számára. Alkohol tartalmuk miatt azonban gyermekek előtt nem szabad előlhagyni. Az alkohol elpárologtatásának elősegítésére a cseppeket meleg vízbe lehet tenni és fogyasztás előtt állni hagyni. Egyszeri adag Bitterstern (10 csepp) háromszor kevesebb alkoholt tartalmaz, mint egy pohár gyümölcslé (200 ml).

Gyermekorvosok ajánlása: 6 éves kortól 3x3 csepp (=0,2 g alkohol a nap folyamán elosztva).

Termékindikáció:

A keserű anyagok révén a Bitterstern termékek fogyasztásának fő indikációi: étvágycsökkentés, méregtelenítés, édességek fogyasztásának csökkentése, jó közérzet megteremtése, zsíros ételek semlegesítése, májfunkciók-, emésztés segítése.

A keserű anyagok fogyasztása jobb immunrendszert eredményez, serkentik az emésztőnedveket (májat, epét, hasnyálmirigyet, vékony- és vastagbelet). A szív-és érrendszert is védik. Serkentik a nyálkiválasztás és a gyomornedv képződését is, ami növeli az emésztőenzimek termelését.

Várandósok is szedhetik, de fogyasztása előtt nőgyógyással való egyeztetés javasolt.

További információ

A Bitterstern® Cseppek gluténmentes, laktózmentes, vegán, tisztán növényi termékek.



Bitterstern Bitterfein 90 g

Pasztillák aromás keserű gyógynövények kivonataival.

Étrend-kiegészítő az eredeti Bittersternünkkal.

Termékleírás:

A különösen magas minőségű Bitterstern pasztilla tartalmazza az eredeti Bitterstern cseppek 17 gyógynövényét. Finom narancsos jegyekkel vegyítve gyümölcsös, gyengéd keserű íz vár rád.

Előnyök:

- ✓ Finom és hosszantartó íz
- ✓ Ideális társ útközben, irodában vagy utazás közben
- ✓ Megszelídíti a kissé édesszájúakat
- ✓ Szakértőkkel kifejlesztve



Fogyasztási ajánlás:

Étkezés előtt vagy után lassan oldjunk fel 1-2 pasztillát a szájban; maximum 10 pasztilláig naponta. Az ajánlott napi adagot nem szabad túllépni.

Az étrend-kiegészítők nem helyettesítik a kiegyensúlyozott és változatos étrendet. Ezek, valamint az egészséges életmód fontosak.

Korhatár:

A keserű pasztillát gyermekek is fogyaszthatják. A lenyelés veszélye miatt csak 6 éves kortól javasoljuk szedését. Fogyasztására javaslat: 3x1 pasztilla 6-12 éves korig. 12-16 éves korig: 5x1 pasztilla.

Termékindikáció:

A keserű anyagok révén a Bitterstern termékek fogyasztásának fő indikációi: étvágycsökkentés, méregtelenítés, édességek fogyasztásának csökkentése, jó közérzet megteremtése, zsíros ételek semlegesítése, májfunkciók-, emésztés segítése, hányinger csökkentése.

A keserű anyagok fogyasztása jobb immunrendszert eredményez, serkentik az emésztőnedveket (májat, epét, hasnyálmirigyet, vékony- és vastagbelet). A szív-és érrendszert is védik. Serkentik a nyálkiválasztás és a gyomornedv képződését is, ami növeli az emésztőenzimek termelését.

Várandósok is szedhetik, de fogyasztása előtt nőgyógyással való egyeztetés javasolt.

Összetevők:

Zselésítőszer: gumiarábik; nádcukor; glükóz szirup; 6%* Bitterstern® koncentrátum (kivonatok aromás keserű gyógynövényekből: alkohol, víz, levendula virág, cickafarkfű, galangal gyökér, tárnics gyökér, angyalgyökér, édeskömény, kömény, fahéj kéreg, pitypang gyökér, majoránna, gyömbér gyökér, keserűnarancs héja, szegfűszeg, zedoária gyökér, izlandi moha, kardamom gyümölcs, koriander gyümölcs); savanyúságot szabályzó: citromsav; narancs olaj; encián kivonat; növényi olaj (repce, kókuszdió); Bevonószer: méhviasz (fehér), karnaubaviasz.

* 11% Bitterstern®-nek felel meg.

Nyomokban tejet és glutént tartalmazhat.

Bitterstern Freude Pur teakeverék 85g

Keserű gyógynövényekből készült teakeverék

Friss és gyümölcsös-keserű tea íz kavalkád

Termékleírás:

A magas minőségű Bitterstern tea az eredeti Bitterstern gyógynövényeinek gondos válogatását tartalmazza. A fenyőmenta, a zsálya és a citromfű finom aromájával friss keserű gyógytea csemegére számíthat - még a meleg napokon is.

Előnyök:

- ✓ Gyengéd és élvezetes bevezetés a keserű anyagok világába
- ✓ Napi gyógytea pillanat kicsiknek és nagyoknak
- ✓ Enyhe friss-gyümölcsös kesernyész íze a jobb általános közérzet érdekében
- ✓ Gyógynövény szakértőkkel közösen kifejlesztett formula
- ✓ Alkohol nélkül
- ✓ Illóolajjal
- ✓ Tisztán növényi összetevőkből
- ✓ Vegán

Fogyasztási javaslat:

A gyógynövények lehető legnagyobb homogenitásának elérése érdekében javasoljuk, hogy fogyasztás előtt keverje össze őket újra.

Ízlés szerint csészénként (200 ml) forrásban lévő vizet öntsön 1-2 teáskanálnyi mennyiséghez és lefedve hagyja állni 7-10 percig. Igyon meg egy csésze frissen készített teát naponta 1-3 alkalommal.

Minél hosszabb a forrázási idő, annál intenzívebb a keserű íz. Javasoljuk, hogy a teát letakarva hagyjuk állni, hogy az értékes aromái ne vesszenek el a felszálló gőzzel együtt.

Kérjük, hogy az értékes keserű íz érdekében tartózkodjon a tea édesítésétől.

És végül: a teázás rituálé és élvezet a dolgozó időkben, ezért igya lassan, kis kortyokban.

Termékindikáció:

A keserű anyagok révén a Bitterstern termékek fogyasztásának fő indikációi: étvágycsökkentés, méregtelenítés, édességek fogyasztásának csökkentése, jó közérzet megteremtése, zsíros ételek semlegesítése, májfunkciók-, emésztés segítése.

A keserű anyagok fogyasztása jobb immunrendszert eredményez, serkenti az emésztőnedveket (májat, epét, hasnyálmirigyet, vékony- és vastagbelet). A szív-és érrendszert is védik. Serkenti a nyálkiválasztást és a gyomornedv képződését is, ami növeli az emésztőenzimek termelését.

Várandósok is fogyaszthatják.

Összetevők: Édeskömény, pitypang gyökér, angyalgöyökér, keserűnarancs héj, gyömbér gyökér, nana menta (5,5%), izlandi moha, zsálya (5%), tárnicsgyökér, citromfű olaj (1%).



Bitterstern VELAN Creme - Gyors segítség 100 ml

Bizonyítékokon alapuló natúrkozmetikum növényi keserű anyagokkal

Termékleírás:

Kiváló minőségű Bitterstern krémünk nyugtató bőrápolást kínál a test, az arc és a kéz nagyon száraz és viszkető bőrfelületeire. Alkalmas neurodermatitisz kísérő ápolására is.

Előnyök:

- ✓ A sárga tárnics növényi keserűanyagai serkentik a bőr anyagcseréjét és erősítik a bőr védőréteget
- ✓ Nyugtató ápolás napozás után
- ✓ Nyugtató ápolás rovarcsípés után
- ✓ A Freiburgi Egyetem szabadalmaztatott működési elvével
- ✓ Tisztán növényi alapú
- ✓ 100%-ban vegán
- ✓ A bőrrel való kompatibilitást bőrgyógyászatilag tesztelték
- ✓ Németországban készült
- ✓ Szintetikus tartósítószer, illatanyag, ásványolaj és PEG emulgeálószer nélkül

Alkalmazás:

Vigye fel az igénybe vett bőrfelületekre naponta többször és szükség szerint.

A készítmény 9 hónapos kortól használható.

Várandósok is használhatják.

Összetevők:

AQUA, HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL, ALCOHOL, DICAPRYLYL ETHER, GLYCERIN, PUNICA GRANATUM SEED EXTRACT, BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER, GLYCERYL STEARATE, CETEARYL ALCOHOL, CETEARYL GLUCOSIDE, SODIUM STEAROYL GLUTAMATE, DIPOTASSIUM GLYCYRRHIZATE, SODIUM LEVULINATE, XANTHAN GUM, TOCOPHEROL, SODIUM ANISATE, TRIETHYL CITRATE, GLYCERYL CAPRYLATE, LYSOLECITHIN, SCLEROTIUM GUM, PULLULAN, GENTIANA LUTEA ROOT EXTRACT, CAPRYLIC/CAPRIC TRIGLYCERIDE, GLYCYRRHIZA URALENSIS ROOT EXTRACT, CITRIC ACID, SILICA, ROSMARINUS OFFICINALIS LEAF EXTRACT.



MIÉRT OLYAN EGÉSZSÉGESEK A KESERŰ ANYAGOK?

A keserű anyagok az egyik legjobb szakértői az emésztésünknek.

Mely élelmiszerek különösen gazdagok benne, és mikor ajánlott keserűcseppeket és hasonlókat fogyasztani?

Andreas Hammering és Pia Merck gyógyszerész segítenek nekünk a válasz megtalálásában.

Andreas Hammering

Háziorvos és természetgyógyász a "Gut, Besser, Bitter" című könyv szerzője.

Az elmúlt hónapokban a keserű ízű ételek, például rukkola, articsóka és hasonlók egyre gyakrabban kerültek bevásárlókosarainkba. Bebizonyosodott ugyanis, hogy rengeteg keserű anyagot tartalmaznak, amelyek pozitív hatással vannak egészségünkre - különösen a belekre és az immunrendszerre. Sok élelmiszerben azonban az egészséges anyagokat nagyrészt kitermelték. Jó alternatíva ezért a keserű cseppek, ami beszerezhető nálunk a patikákban. De mire kell odafigyelni kiválasztásukkor? Milyen panaszokon segítenek a keserű anyagok? Mikor és hogyan érdemes bevenni őket? Milyen ételeket ajánlhatunk, amelyek még rengeteg keserű anyagot tartalmaznak? A háziorvos és természetgyógyász Andreas Hammering minden kérdésre válaszol egy interjúban:

Miért olyan ritka a keserű íz az ételeinkben?

Élelmiszereinkben korábban a keserű ízek is jelen voltak: a gabonafélék és a zöldségek sokkal nagyobb mennyiségben és változatban tartalmaztak keserű anyagot. Ezeket azonban az idők során nagyrészt kitermelték. Gazdasági okokból csak gyorsan növekvő növényeket akartak. Ha a növények túl gyorsan nőnek, nem tudják kivonni az összes alapvető tápanyagot a talajból, és több vizet tartalmaznak. Keserű ételeink már nem olyan keserűek, mint régen – ráadásul egészségesebbek is.

Miért nem ízlik nekünk még ez a finom keserű íz sem?

Valójában a növényekben lévő keserű anyagok biztosítják a túlélésüket. A keserű íz megvédi őket attól, hogy megegyék őket. Nemcsak állatokon, hanem embereken is működik - csak nálunk van más pozitív tulajdonsága is.

Mit jelent ez pontosan?

Az a tény, hogy kerüljük a keserű ételeket, összefügg evolúciós programozásunkkal: az édes íz a kalóriadús ételeket jelezte őseinknek, a "savanyú" az éretlen gyümölcsöket, a "keserű" pedig a mérgező anyagokra figyelmeztetett, amelyeket a növények arra használnak, hogy megvédjék magukat ragadozóiktól. A nyelv szinte teljes felülete keserű érzékelőkkel van felszerelve. Ezért érezzük olyan intenzíven a keserű ízt, mert figyelmeztet minket. De ugyanez vonatkozik a keserű anyagokra is: a mérgező a mennyiségtől függ, vagyis a jóból csak keveset fogyassz. De keserű ételek helyett inkább édességet eszünk. Tanulmányokból tudjuk, hogy a cukor függőséget okozhat. Annyira hozzászoktunk az édességekhez, hogy már nem szeretjük a keserű ízt. Amikor újra és újra megérezzük a keserű ízt, akkor a szervezetünk megtanulja, hogy nem minden, ami enyhén keserű, mérgező.

De vágyunk is titokban az ízére?

Igen, továbbra is szükség van a „keserűre”, mert korábban sok létfontosságú élelmiszer, mint például a gabonafélék és a saláta tartalmazott keserű anyagokat. A keserű ízt azonban manapság már nem a fűszernövényektől, zöldségektől kapjuk, hanem elsősorban a kávéból. Megtanultuk szeretni a kávé – gyakran cukorral és tejjel édesítve. Megtanultuk elkerülni a többi keserű anyagot.

De miért együnk keserű retket, ha egyáltalán nem szeretjük?

Mert hihetetlenül egészséges! Azok, akik keserű anyagokat esznek, jobb immunrendszerrel rendelkeznek. A keserű anyagok serkentik az emésztőszerveket, azaz a májat, az epét, a hasnyálmirigyet, valamint a vastag- és vékonybelet. A szív- és érrendszert is védik.

Hogy működik ez pontosan?

Amikor keserű anyagokat fogyasztunk az ételekben, azok íze reflexingereket vált ki a száj nyálmirigyein. A Westminsteri Egyetem tanulmánya kimutatta, hogy a keserű anyagok serkentik a nyálkiválasztást és a gyomornedv képződését. Ez növeli az emésztőenzimek termelését. Ezen enzimek fokozott szintézise miatt a szervezet jobban fel tudja venni a fontos vitaminokat és ásványi anyagokat, például a kalciumot.

Tehát elsősorban a belek profitálnak a keserű anyagokból?

Nemcsak, hanem a T2R keserű íz receptorok szabályozzák a bélnyálkahártya immunitását és harcolnak a kórokozó baktériumok ellen. A kutatók azt is gyanítják, hogy a szivárgó bél szindróma megelőzhető keserű anyagok segítségével. Az orvosok a szindrómát a bél fokozott permeabilitásaként értelmezik. A tápanyagokon kívül a károsodott bélnyálkahártyán keresztül olyan nemkívánatos anyagok is bekerülnek a véráramba, mint a méreganyagok, kórokozók. A keserű anyagok erősítik a bélbarriert, és így pontosan ezt a folyamatot akadályozzák meg.

“Jó tapasztalataim vannak velük”

Pia Merck (30) Aesculap Gyógyszertár, Rostock:

„Nagy örömmel ajánlom a keserű cseppeket, mert jó tapasztalataim vannak velük. Enyhe gyomorfájdalmak esetén serkentik a gyomornedvet. Ezenkívül elősegítik az emésztést és nagyon jótékony hatásúak. Ha a fájdalom azonban tartós és erős, azt javasolom, érdemes orvoshoz fordulni.

A keserű anyagok használata túlsúlyos emberek számára is ajánlott. Miért?

A keserű anyagok természetes „élelmiszer-gátlók”. Az étvágyat, különösen az édességek iránti étvágyat egészséges szintre csökkentik. Amikor felszívódnak a szervezetben, megnő a ghrelin emésztőhormon szintje. A Journal of Neurogastroenterology and Motility című folyóiratban megjelent tanulmány szerint a keserű anyagok segíthetnek abban, hogy hosszabb ideig jóllakottnak érezzük magunkat. Továbbá a keserű anyagokat tartalmazó élelmiszerek gyakran kevesebb kalóriát tartalmaznak, mint sok más élelmiszer.

Milyen betegségeken segíthetnek a keserű anyagok?

Emésztésünk legjobb eszközei. Ugyanakkor sok más panasz is enyhül ezzel együtt. Az immunrendszer kétharmada a bélben található. Ha javítjuk bélfloóránkat, egyben erősítjük az egész immunrendszerünket. Sok páciens azt mondja, hogy a keserű cseppek bevétele után jobban érzi magát, több energiája van, és kevesebb fertőzést kap el.

Mitől van ez?

A keserű anyagok harmonizálják sav-bázis egyensúlyunkat. Ez akkor van egyensúlyban, ha vérünk pH-ja enyhén lúgos. A legtöbb élelmiszer, amelyet a szupermarketekben találunk, túlsavasítja szervezetünket. Az egészséges egyensúly helyreállításához lúgos anyagokra van szükségünk. A keserű anyagok arra készítetik a szervezetet, hogy bázisokat képezzen az emésztőrendszer lúgokra reagáló mirigyének stimulálásával. Ha ezek aktiválódnak, lúgos bélnedvet termelnek és emésztőenzimeket választanak ki. Ez segíthet a szervezetnek abban, hogy jobban ürítse ki a nap mint nap termelődő savakat. Különösen az anyagcsere-betegségek, mint a köszvény, a reuma, a cukorbetegség és az allergiák esetében, az ilyen savmentesítés döntően befolyásolhatja a gyógyulási folyamatot.

Másban is profitálhatunk az egészséges keserű anyagokból?

Igen, mert a keserű a pszichénknek is jót tesz! Mivel a legtöbb keserű étel prebiotikumokban is gazdag, a kutatók elmélete szerint a jótékony baktériumok növekedése a mikrobiomban a mentális egészséget is javíthatja. Az egészséges bélflóra egészséges pszichét is jelent. Számos tanulmányból tudjuk, hogy az agy és a bél neuronjai között nagyon szoros a kapcsolat. Ha hasznos baktériumokat használunk a belek számára, az pozitív hatással lehet a pszichénkre is.

Vannak jobb és rosszabb ételek a keserű anyagok tekintetében?

Valójában a mai keserű ételek túl kevés keserű anyagot tartalmaznak. Ezek a pseudo-keserű növények gyakran nem elegendőek az egészséges hatáshoz. Azt javaslom, hogy az articsóka és édeskömény mellé időnként keserű koncentrátumokat vagy teát vegyünk be keserű fűszernövényekkel.

Hogyan és mikor iktassuk be étrendünkbe ezeket a keserűket?

A keserűanyagokat étkezés előtt javaslom bevenni. A keserűcseppeket étkezés előtt öt perccel kell bevenni. Ekkor a szervezet aktiválhatja az emésztési mechanizmusokat. Azt tanácsolom, hogy minden második nap együnk valami keserűt. Ha emésztési zavarok miatt keserűkúrát szeretne alkalmazni, akkor naponta kétszer vegyen be keserűt, összesen körülbelül három hónapig.

Melyik keserűfű a kedvence?

Nincs igazán kedvencem, mert keverékként fogyasztom, többek között pitypang, körömvirág és cickafark tinktúráival támasztom alá az egészségemet. Ez messze a leggyorsabb, legkényelmesebb és leghatékonyabb módja a keserű anyagok kiegyensúlyozott ízének befogadásához. A teakivonat nem olyan tartós, mint a sok, jó minőségű keserű növényből készült tinktúra, amelynek alkoholtartalma eléri az 50-60%-ot. A magas alkoholtartalomnak köszönhetően a keserű gyógynövényekből minden hatóanyagot és értékes illóolajat kivonnak. Természetesen egy csésze tea vagy egy finom ebéd articsókából, fehérrepából vagy paszternákból is pozitívan és nyugtatóan hat ránk, amit nem szabad lebecsülni. Sajnos sokan azonban már nem engedik meg magunknak ezt a kis szünetet a rohanó hétköznapok során.

Gyártó:

dr C. SOLDAN Natural and Health Products GmbH Carl-Zeiss-Ring 13 85737 Ismaning Németország
www.laetitia-naturprodukte.de

Forgalmazó:

Dr. Kocsis & Hoffmann Pharma Kft. 1024 Budapest Retek utca 32. 1. emelet

+36 1 438 0257, drkh@drkh.hu

www.drkh.hu, www.drkhshop.hu