



KIJIMEA®

IMMUN

Liebe Verwenderin, lieber Verwender,

wir freuen uns, dass Sie sich für Kijimea® Immun entschieden haben.

Kijimea® Immun ist ein Kijimea®-Produkt, das auf Basis des Mikrokokulturenkonzepts entwickelt wurde. Das Mikrokokulturenkonzept beruht auf der bereits vor 100 Jahren gewonnenen Erkenntnis, dass das Fehlen bestimmter Mikrokokulturen eine Vielzahl von Beschwerden verursachen kann. Führt man diese Mikrokokulturen ernährungsmedizinisch gezielt wieder zu, kann das zugrunde liegende Beschwerdepotential positiv beeinflusst werden.

Jeden Tag kommt der menschliche Körper mit einer Vielzahl von Krankheitserregern in Berührung. Ist das Immunsystem stabil, merkt der Betroffene davon meist nichts, denn Bakterien und Viren werden schnell und wirkungsvoll bekämpft. Wenn das Immunsystem jedoch geschwächt ist, gelingt die Abwehr der Erreger nicht oder nicht in ausreichendem Maße und es kann zu Infektionen kommen. Stress, schädigende Umwelteinflüsse, aber auch eine unausgewogene Ernährung schwächen täglich das Immunsystem. Grippe oder grippeartige Symptome sind häufig die Folge.

Kijimea® Immun enthält die drei spezifischen Mikrokokulturenstämme *Lactobacillus plantarum* LP02, *Lactobacillus rhamnosus* LR04 und *Bifidobacterium lactis* BS01 sowie FOS. In Kijimea® Immun sind die Eigenschaften von Mikrokokulturen und unverdaulichen Kohlenhydraten synergistisch vereint.

Was ist Kijimea® Immun?

Kijimea® Immun ist ein diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ergänzende bilanzierte Diät). Kijimea® Immun wurde speziell zur diätetischen Behandlung von Grippe und grippeartigen Symptomen entwickelt.

Ist Kijimea® Immun gut verträglich?

Es sind keine Nebenwirkungen beim Verzehr von Kijimea® Immun bekannt. In den ersten Tagen kann es vereinzelt zu Blähungen kommen. Diese sind vorübergehend und eine Folge der Ansiedelung von probiotischen Mikrokokulturen im Darm. Kijimea® Immun ist laktose- und glutenfrei.


Wie verzehre ich Kijimea® Immun und für wie lange?

Täglich ein Säckchen Kijimea® Immun in kalter Flüssigkeit ohne Kohlensäure (z. B. Joghurt, Wasser, Saft) zu einer Mahlzeit verzehren. **Wir empfehlen, Kijimea® Immun für mindestens zwei Wochen, besser vier Wochen zu verzehren.**

Was muss ich beachten?

Kijimea® Immun ersetzt keine sonstige ärztliche Behandlung oder Medikation.

Wie sollte Kijimea® Immun aufbewahrt werden?

Kijimea® Immun Säckchen sind unter 25 °C  und trocken aufzubewahren .

Zusammensetzung:

	Pro Sachet (4 g)	je 100 g
L. plantarum	10 x 10 ⁹ KBE*	250 x 10 ⁹ KBE*
L. rhamnosus	10 x 10 ⁹ KBE*	250 x 10 ⁹ KBE*
B. lactis	10 x 10 ⁹ KBE*	250 x 10 ⁹ KBE*
FOS	3 g	75 g
Brennwert	36 kJ (9 kcal)	892 kJ (213 kcal)
Fett	< 0,50 g	0,7 g
Kohlenhydrate	< 0,50 g	8 g
davon Zucker	< 0,50 g	5 g
Salz	1,40 mg	34 mg

Enthält geringfügige Mengen gesättigter Fettsäuren sowie Eiweiß.

* KBE = koloniebildende Einheiten

Wichtige Hinweise: Kein vollständiges Lebensmittel. Kijimea® Immun ersetzt keine sonstige ärztliche Therapie oder Medikation. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.

Kijimea® Immun ist in folgenden Packungsgrößen erhältlich:**Kijimea® Immun**

Zur diätetischen Behandlung von Grippe und grippalen Symptomen

7 Sachets (1 Woche)	PZN 05351046
14 Sachets (2 Wochen)	PZN 05351052
28 Sachets (Kurpackung)	PZN 05351069

Von Kijimea® gibt es auch:**Bei Reizdarm****Kijimea® Reizdarm**

mit weltweit einzigartigem Bifidobakterienstamm B. bifidum MIMBb75.

Zur Behandlung eines Reizdarmsyndroms mit den typischen Symptomen Verstopfung, Durchfall, Bauchschmerzen, Blähungen und Blähbauch.

Kijimea® Reizdarm ist erhältlich in den Packungsgrößen mit 14, 28 und 84 Kapseln.

Wissenschaftlich
belegt

Für eine gesunde Haut**Kijimea® Derma**

mit Riboflavin und Biotin sowie Cholin, FOS, Inulin und der Mikrokultur L. salivarius FG01

Kijimea® Derma unterstützt mit seinen Inhaltsstoffen Biotin und Riboflavin die Erhaltung einer normalen Haut.

Kijimea® Derma ist erhältlich in den Packungsgrößen mit 7, 14 und 42 Sachets.

**Mit herzlichen Grüßen,
Ihre Synformulas GmbH**

Am Haag 14 • D-82166 Gräfelfing • info@kijimea.de • www.kijimea.de