

Schnitzer erleichtert FODMAP-arme Ernährung

Schnitzer

GLUTENFREIHEIT



Das Akronym FODMAP steht für fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und (engl. and) Polyole. FODMAP kommen natürlicherweise in vielen Nahrungsmitteln vor, unter anderem in Weizen, Roggen, Hülsenfrüchten, Milchprodukten sowie manchen Obst- und Gemüsesorten sowie in speziellen Süßstoffen. Sie sind eine Gruppe kurzkettiger Kohlenhydrate. Werden sie in großer Menge mit der Nahrung aufgenommen, können sie unverdaut in den Dickdarm gelangen. Dort binden sie viel Wasser und werden von Darmbakterien vergoren, wobei Gase entstehen. Beides kann bei Menschen mit empfindlichem Darm und Reizdarmsyndrom (RDS) zu unangenehmen Symptomen führen.

ZERTIFIZIERENDE MONASH UNIVERSITÄT AUF ERFORSCHUNG DES REIZDARMSYNDROMS SPEZIALISIERT

Forschende der australischen Monash Universität haben bereits 2005 schwer bzw. nicht verdauliche kurzkettige Kohlenhydrate identifiziert und diese als FODMAP benannt. Sie maßen den FODMAP Gehalt vieler Nahrungsmittel und entwickelten ein FODMAP- armes Ernährungskonzept, das wissenschaftlich anerkannt ist. Studien belegen, dass eine FODMAP- arme Ernährung dazu beiträgt, die Symptome des Reizdarmsyndroms wie z.B. Schmerzen, Blähungen und Durchfall zu lindern. Die Umsetzung des FODMAP-Ernährungskonzepts sollte von einer Ernährungsfachkraft begleitet werden.

NEUN PRODUKTE DER MARKE SCHNITZER GLUTENFREIHEIT FODMAP-ARM ZERTIFIZIERT

Die glutenfreien Bio-Backwaren von Schnitzer GLUTENFREIHEIT enthalten weder Weizen noch Roggen und sind größtenteils laktosefrei. Um Menschen mit einem empfindlichen Darm den Alltag zu erleichtern, hat Schnitzer bisher neun Produkte aus den verschiedenen Produktkategorien Baguette, Schnittbrot, Brötchen, Feingebäck und Snacks von der unabhängigen Monash Universität analysieren und als FODMAP-arm zertifizieren lassen. Durch die Zertifizierung erhalten Verbraucher die Gewissheit, dass diese Schnitzer Produkte für eine FODMAP-arme Ernährung geeignet sind.



MONASH
UNIVERSITY
LOW FODMAP
CERTIFIED™

Monash University Low FODMAP certified™ Markenzeichen, verwendet unter Lizenz von Schnitzer Glutenfreiheit. Eine Portion dieses Produkts kann bei der Einhaltung der Monash University Low-FODMAP diet™ hilfreich sein. Eine strikte Low-FODMAP-Diät sollte nicht ohne Aufsicht einer medizinischen Fachkraft begonnen werden.

Schnitzer erleichtert FODMAP-arme Ernährung

Schnitzer

GLUTENFREIHEIT



SCHNITZER – BIO-HERSTELLER MIT NACHHALTIGKEITZERTIFIKAT

Schnitzer ist Hersteller von hochwertigsten glutenfreien Backwaren. Mensch und Umwelt stehen seit knapp 55 Jahren im Zentrum des Denkens und Handelns. Schnitzer produziert ausschließlich bio-zertifizierte Produkte, die weder künstliche Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe enthalten, und ist nach ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ der Universität Witten/Herdecke zertifiziert.

Langjährige Expertise vereint ernährungsphysiologisch hochwertige Rezepturen mit exzellentem Geschmack. Die Marke Schnitzer Glutenfreiheit steht für grenzenlosen Genuss bei besonderen Ernährungsbedürfnissen. Sei es aufgrund von Zöliakie, Weizenintoleranz oder -sensitivität, bei RDS oder bei intensivem sportlichem Training mit einhergehenden Reizdarmsymptomen. Geschäftsführer Matthias Niemann: „Die Zertifizierung unserer FODMAP-armen Produkte durch die Monash Universität zeigt unser Engagement für die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden. Sie zeigt auch unsere gelebte Leidenschaft für exzellente Produkte, mit denen wir mehr Lebensqualität in den Alltag Betroffener bringen wollen und können.“

