



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

*Bakels produkt*

---

# LÅNGSAMOFIN PREBIOTIKA

---





A close-up photograph of two hands, one on the left and one on the right, holding a white cloth. The hands are positioned so that their fingers meet at the center, forming a heart-like shape. The background is a soft, out-of-focus blue. A semi-transparent white circle is overlaid on the top half of the image, containing text.

*Långsamofin Prebiotika*

**EN FUNKTIONELL BRÖDBAS  
FÖR EN GOD TARMHÄLSA**



# FLERA FÖRDELAR MED PREBIOTIKA I BAGERIPRODUKTER

Vad vi äter kopplat till vår tarmflora tarmflora är ett populärt och omskrivet ämne. Tarmfloran är ett av kroppens största organ som står för en stor del av kroppens ämnesomsättning och utgör en viktig del av immunsystemet. Forskning de senaste åren visar att tarmfloras sammansättning och funktion har stor betydelse för hälsan och uppkomsten av sjukdomar\*.

Prebiotika, som är en typ av kostfibrer, är ett uppmärksammat och intressant alternativ när konsumenten söker efter funktionell mat med hälsofördelar. Mat som underlättar matsmältningen och ger kraft åt immunförsvaret förväntas bli en växande livsmedelskategori under de kommande åren.





# Långsamofin Prebiotika

Långsamofin Prebiotika är baserad på vår populära brödbas Långsamofin, som är uppskattad världen över på grund av sin sammansättning och goda smak. Med Långsamofin Prebiotika får du ytterligare värde utöver de redan hälsosamma ingredienserna som redan ingår i Långsamofin. Med denna unika brödbas får du ett bröd fullt av fibrer med prebiotiska fördelar som ger näring till tarmbakterierna.\*\*.

Långsamofin Prebiotika innehåller cikoriarot som bidrar till normal tarmfunktion. Den prebiotiska fibern inulin från cikoriarot har en positiv effekt på tarmfloran. Forskning visar att fibern kan bidra till att öka innehållet av goda lakobacillusbakterier i tarmen om du äter det varje dag\*\*\*.



## PRODUKTINFORMATION 394011 LÅNGSAMOFIN PREBIOTIKA



Förvaras svalt och torrt, ej över +25°C  
(Max 65% luftfuktighet)



Förpackning: 20 kg säck



Allergener: Gluten (VETE)



Hållbarhet: 8 månader

## Vad är prebiotika?

Prebiotika är ett kostfiber i livsmedel som stimulerar tillväxten eller aktiviteten hos nyttiga bakterier i tarmen. Prebiotika gör det möjligt för tarmbakterierna att producera näringsämnen för koloncellerna, vilket gör att matsmältningssystemet fungerar bra.



## *Många hälsofördelar med prebiotika*

Forskning visar att prebiotika har positiva effekter på immunförsvaret. Med tanke på att 80 procent av immunförsvaret finns i matsmältningskanalen, är just en god tarmhälsa viktigt att upprätthålla för att stödja den allmänna hälsan.



## *Den prebiotiska marknaden*

Den prebiotiska marknaden står på randen av ett genombrott, med många möjligheter inom flera olika livsmedelskategorier. Prebiotika förutspås få ett allt större kommersiellt värde för varumärken inom livsmedelsbranschen.



# KONSUMENTEN FÖRSTÅR VÄRDET AV PREBIOTIKA

Enligt Innova Market Insights rapport **Good for the gut** ökar andelen lanserade livsmedel med prebiotiska ingredienser gradvis. I början av 2018 stod andelen för 2,2% och under första halvåret hade andelen ökat till 2,6%. Immunitetsstärkande ingredienser kommer att spela en viktig roll under de kommande åren och prebiotika har goda förutsättningar att fortsätta växa.

Samma rapport visar att de flesta konsumenter förstår sambandet mellan god tarmhälsa och bättre matsmältning kopplat till probiotika, prebiotika och postbiotika. Kännedomen om kosttillskott generellt är högst bland personer mellan 26 och 35 år.





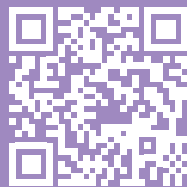


Bra för  
♥  
din mage



BESÖK VÅR HEMSIDA  
FÖR MER INSPIRATION

[WWW.BAKELSSWEDEN.SE](http://WWW.BAKELSSWEDEN.SE)



 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

[info@bakelssweden.se](mailto:info@bakelssweden.se) | [www.bakelssweden.se](http://www.bakelssweden.se) | [@bakels.sweden](https://www.instagram.com/bakels.sweden)