

## Was ist in Burgerstein Chromvital enthalten?

Jede Tablette enthält 100 µg (mikro-1/1 Mio. Gramm) Chrompicolinat. Dies entspricht der Menge, der D-A-CH Referenzwerte für Nährstoffzufuhr, als tägliche Nahrungsergänzung.

Packungsinhalt 90 Tabletten

Einnahme vor der Mahlzeit oder höchstens 2 Stunden danach

Gluten- und laktosefrei, für Vegetarier geeignet

Burgerstein Chromvital enthält nur Stoffe, die natürlicherweise in der Nahrung und im Körper vorkommen und beinhaltet somit keine resorbierbaren, körperfremden Hilfsstoffe (wie z.B. Süßstoffe, Konservierungsmittel und Aromastoffe).

Möchten Sie mehr wissen oder haben Sie Fragen?

Wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder Apotheker

Das Buch „Burgersteins Handbuch Nährstoffe“, erschienen bei MVS Medizinverlage Stuttgart, enthält weitere, vertiefte Informationen zum Thema „Mikronährstoffe“. Es kann unter [www.burgerstein.at](http://www.burgerstein.at) bestellt werden.

 Burgerstein. Bleiben Sie gesund!

Überreicht durch:

[www.burgerstein.at](http://www.burgerstein.at)

Für den Inhalt verantwortlich: Burgerstein GmbH Österreich, Satz- und Druckfehler vorbehalten.  
Stand April/13

# Burgerstein Chromvital



Für einen zufriedenen Blick  
in den Spiegel.

Essentiell für den Zucker- und  
Fettstoffwechsel

Exklusiv in Ihrer Apotheke!

SWISS+FORMULA





## Burgerstein Chromvital – Essentiell für den Zucker- und Fettstoffwechsel

Chrom unterstützt die Blutzuckerregulierung und trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei

Schon vor mehr als 80 Jahren wurde in Presssäften von Hefe ein insulinaktivierendes Prinzip entdeckt.

Untersuchungen bestätigen, dass damit diätetisch ausgelöste Schwankungen des Zuckerstoffwechsels (= Glucosetoleranz) kompensiert werden können.

1959 erkannte man schließlich, dass das Spurenelement Chrom in die körpereigene Bildung eines Glucosetoleranzfaktors involviert ist.

## Chrom fehlt häufig in der täglichen Ernährung

Die reichste natürliche Chromquelle stellt die Bierhefe dar. Daneben ist Chrom auch in Meerestieren (Austern), in der Leber, in Vollkornbrot und Zuckerrüben enthalten. Obst und Gemüse sind keine guten Chromlieferanten. Chrom ist in zucker- und weißmehlhaltigen Lebensmitteln kaum mehr vorhanden.

## Wozu wird Chrom benötigt?

Chrom ist ein wesentliches Element zur Regulation des Zucker- und Fettstoffwechsels. Es verbessert zusammen mit dem Glucosetoleranzfaktor (genaue Struktur noch unbekannt) die Glucoseaufnahme. Studien haben gezeigt, dass bei einer ausreichenden Chromversorgung verschiedene Messwerte des Fettstoffwechsels besser kontrollierbar bleiben.

## Burgerstein Chromvital

Burgerstein Chromvital enthält 100 % an Aminosäuren gebundenes Chrompicolinat, eine organische Chromverbindung, die deutlich besser als anorganische Verbindungen resorbiert wird.