

Presseinformation

Backvergnügen mit mct-Fetten bei Zöliakie

Menschen mit Glutenunverträglichkeit benötigen spezielle Fette und Öle – auch für die Weihnachtsbäckerei

Wörthsee, 29. September 2009. Eine rasant steigende Anzahl von Menschen der Bevölkerung in Deutschland leidet unter Zöliakie/Sprue – sprich: Sie können kein Getreide-Eiweiß verdauen.

Durch die starke Schädigung der Darmzotten werden aber auch normale Fette nicht mehr vertragen. Mit *mct-basis-plus* hat die basis GmbH, Spezialist für diätetische Fette, bereits 1996 ein Produkt auf den Markt gebracht, das nicht nur schnell und einfach verdaut wird, sondern zudem durch die Zugabe essentieller Fettsäuren den Aufbau neuer Darmschleimhautzellen fördert.

mct-basis-plus-Margarine und Speiseöl bestehen zu 85 Prozent aus mct-Fetten. Das sind spezielle mittelkettige Fettsäuren, die sehr aufwendig aus Kokosfett gewonnen werden. Sie sind für den Organismus leicht verdaulich und können auch bei verkümmerten Darmzotten (Zöliakie) innerhalb weniger Minuten vom Darm aufgenommen werden – im Gegensatz zu handelsüblichen, langkettigen Speisefetten. Gleichzeitig enthalten die Produkte 15 Prozent essentielle Fettsäuren (Omega 3 und 6). Das ist ein kleiner, aber wichtiger Anteil, denn die Aufnahme von langkettigen Fettsäuren ist aufgrund der Verkümmern der Darmzotten bei Zöliakie besonders schwer. In der Kombination mit mct-Fetten werden diese jedoch vertragen und können den Aufbau von Darmschleimhautzellen unterstützen. Zudem wirken sie entzündungshemmend und stellen die Versorgung mit fettlöslichen Vitaminen sicher.

Mittlerweile werden sogar im Lebensmitteleinzelhandel glutenfreie Backmischungen angeboten, die besonders jetzt in der Vorweihnachtszeit stark nachgefragt werden. Eine wichtige Frage bleibt trotzdem unbeantwortet: Welches Fett kann zum Backen verwendet werden? Fachleute empfehlen hier seit langem die *mct-basis-plus* Produkte der basis GmbH. Nicht nur Weihnachtsplätzchen gelingen wunderbar, das ganze Jahr über können wunderbare süße und pikante Köstlichkeiten gezaubert werden – und alles leichtverdaulich dank *mct-basis-plus*.

Presseinformation

Die Back-Produktlinie besteht aus einer Diätmargarine, einem Diätspeiseöl und einer Diät-Schoko-Streichcreme. Diese können im Reformhaus und im Direktversand bestellt und bezogen werden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basisgmbh.com.

Pressekontakt:

Kafka Kommunikation GmbH und Co.KG
Kristina Habermann
Plinganser Str. 8
81369 München
Tel. 0049-89-7675 9434
Fax 0049-89-7675 9435
E-Mail: khabermann@kafka-kommunikation.de