

Produktbeschreibung

PADMA DigesTib

PADMA Originalrezeptur gemäß der Tibetischen Konstitutionslehre

Unterstützt *medrod* (das Verdauungsfeuer)

PZN 13162307

Packungsgröße: 60 Kapseln

Für wen ist PADMA DigesTib?

Fühlt sich Ihr Unterleib träge und „kalt“ an? Empfinden Sie eine Schwere und Kälte im Magen- und Verdauungsbereich insbesondere nach dem Konsum von kalten Getränken oder rohen, ungekochten Lebensmitteln wie beispielsweise rohem Gemüse, Milch oder Käse? Dann kann PADMA DigesTib die natürlich richtige Nahrungsergänzung für Sie sein. Die Kräuterkapseln nach Tibetischer Rezeptur regen Ihr *medrod* (Verdauungsfeuer) an und können nach Tibetischer Auffassung so das ermüdende Gefühl in Ihrem Bauch lösen.

Der Konsum von kalten und rohen Lebensmitteln, aber auch äußere Einflüsse wie kaltes Wetter oder Bewegungsmangel, können gemäß der Tibetischen Konstitutionslehre ein *Beken*-Ungleichgewicht im Verdauungssystem verstärken. Herrscht eine spürbare „Kälte“ im Körper, so wird das *medrod* (Verdauungsfeuer) gedämpft. Dadurch kann die Trägheit zunehmen, die Verdauungsprozesse können sich verlangsamen und ein Gefühl des „Vollseins“ kann empfunden werden. Verstärktes *grang lung* (kalter Wind) im Magenbereich kann die Folge sein, sogar in der Folge abnehmende Lebenslust und Sexualenergie.





PADMA DigesTib basiert auf einer jahrhundertealten Rezeptur aus der Tibetischen Konstitutionslehre und enthält exakt dosierte Zutaten. Diese stärken das positive *medrod* (Verdauungsfeuer) und halten es ebenso im Gleichgewicht. Ein starkes *medrod* kann die aufgenommene Nahrung in seine Bestandteile zersetzen, wodurch Ihre Körperenergien ins Gleichgewicht zurückfinden.

Welche Eigenschaften hat die Rezeptur von PADMA DigesTib?

PADMA DigesTib basiert auf der Tibetischen Rezeptur *Se 'bru 5*. „*Se 'bru*“ heißt aus dem Tibetischen übersetzt „Granatapfel“ und die Zahl „5“ steht für die insgesamt fünf Zutaten. Die zugrunde liegende Rezeptur *Se 'bru 5* wurde bereits im 8. Jahrhundert vom tibetischen Gelehrten Yuthok Yonten Gonpo beschrieben. Dank der scharf/sauren Eigenschaften der Zutaten und der insgesamt warmen Natur von PADMA DigesTib wird das *medrod* kontinuierlich unterstützt und ein wohliges Wärmegefühl im Unterleib erzeugt.

Durch ein gestärktes *medrod* verringert sich *Beken* im Körper, die *Tripa*-Energie im Körper steigt und das Trägheitsgefühl schwindet. Ein *Beken*-Ungleichgewicht im Verdauungssystem beeinflusst nach der Tibetischen Konstitutionslehre die Abläufe im gesamten menschlichen Körper. Ein zu viel an *Beken* verstärkt die Elemente Erde und Wasser. Das Element „Erde“ fühlt sich in einem Ungleichgewicht schwer an und zeigt sich im Körper durch ein Trägheitsgefühl. Das Element „Wasser“ ist im Zustand der Dysbalance für die Kälte zuständig. Das Ungleichgewicht der Elemente wird durch PADMA DigesTib ausgeglichen und das positive Verdauungsfeuer entfacht.

Was ist in PADMA DigesTib enthalten?

1 Tagesportion (zu 6 Kapseln) enthält: Granatapfelkerne 1224 mg, Kleiner Galgant 612 mg, Langer Pfeffer 153 mg, Kardamom 76,5 mg, Cassia-Zimt 76,5 mg.

Die Kapseln enthalten keine künstlichen Konservierungs- oder Farbstoffe. Die Kapselhülle besteht aus Hydroxypropylmethylcellulose und ist vegan.

PADMA DigesTib ist laktose- und glutenfrei und für Veganer geeignet.



Hinweis für Diabetiker: 1 Kapsel enthält 0,09 g verwertbare Kohlenhydrate.

Das Produkt wird in der Schweiz nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt.

Welche Funktionen haben die Zutaten von PADMA DigesTib?

Granatapfelkerne – *se`bru*

Der tibetische Name der Formel leitet sich von ihrer Hauptkomponente ab, den Granatapfelkernen. Die saure und süße Zutat wirkt wärmend auf *medrod* (Verdauungsfeuer) und unterstützt somit das zentrale System in der Körpermitte. Granatapfelkerne sind bei Tibetischen Rezepturen die Hauptzutat bei *Beken*-Ungleichgewichten sowie bei kaltem Wind (*grang lung*).

Kleiner Galgant – *don da*

Der scharfe, bittere, herbe und leicht süßliche Geschmack des Kleinen Galgants fördert *medrod* und eliminiert *grang lung* (kalter Wind). Vor allem hat es eine balancierende Wirkung auf *Beken*- und *Lung*-Dysbalancen. Bereits Hildegard von Bingen wusste von seiner appetitanregenden Eigenschaft.

Langer Pfeffer – *pipi ling*

Der Lange Pfeffer mit seinem scharfen Geschmack und seinen wärmenden Eigenschaften wirkt auf *Beken*- und *Lung*-Ungleichgewichte im Magenbereich.

Kardamom – *sug mel*

Die Kardamomsamen mit ihrem scharfen Geschmack und ihrer wärmenden Natur unterstützen das Verdauungsfeuer und geben im Nierenbereich ihre Wärme ab. Sie wirken gemäß der Tibetischen Konstitutionslehre appetitfördernd und bringen alle kalten Ungleichgewichte in Einklang.

Cassia-Zimt – *shin tsa*

In PADMA DigesTib fördert Zimt *medrod* im Falle eines Ungleichgewichts im Magen- und Leberbereich. Zudem eliminiert Cassia-Zimt *grang lung* (kalter Wind). Diese Zutat besitzt einen scharfen, süßen, leicht salzigen und herben Geschmack.



Wie sollte PADMA DigesTib eingenommen werden?

Morgens, mittags und abends jeweils 1–2 Kapseln vor den Mahlzeiten am besten mit reichlich heißem Wasser einnehmen.

Die empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden! Nahrungsergänzungsmittel stellen keinen Ersatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise dar.

Empfohlen wird generell ein Abstand von 1-2 Stunden zwischen der Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln und Medikamenten einzuhalten.

Die Kapseln können bis zu dem auf der Packung mit „Mindestens haltbar bis Ende“ bezeichneten Datum verwendet werden.

Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, sowie in der Faltschachtel (Lichtschutz) bei Zimmertemperatur und trocken auf.

Wie wird PADMA DigesTib hergestellt?

PADMA bezieht die Kräuter aus spezialisiertem Anbau und von qualifizierten Kräuterlieferanten. Bei der Beschaffung wird größter Wert auf Qualität und Reinheit gelegt.

Kräuterprodukte müssen schonend und sanft hergestellt werden, damit die Wirkstoffe der Kräuter erhalten bleiben. Die Produktion erfolgt gemäß den hohen Qualitätsstandards der pharmazeutischen Industrie in unserem auf Tibetische Rezepturen spezialisierten Werk in der Schweiz.

Alle Rohstoffe, die einzelnen Produktionsschritte sowie das Endprodukt werden mit modernsten Analysemethoden im PADMA-Qualitätslabor kontrolliert, um ein hochwertiges Produkt zu garantieren.

Weitere Informationen finden Sie unter www.padma.de