



Dr. Niedermaier®

FERMENTATION

Dr. Niedermaier Pharma doppelt ausgezeichnet:

**REGULATPRO® IMMUNE REFORMPRODUKT DES JAHRES
TOP BRAND CORPORATE HEALTH SERVICE PROVIDER**

Das Unternehmen Dr. Niedermaier Pharma aus Hohenbrunn bei München wurde für seine innovativen, natürlichen Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Kaskadenfermentation jüngst mit zwei renommierten Preisen ausgezeichnet.



Reformhaus® kürte die neue, im Oktober letzten Jahres gelaunchte 4-fach-Immun-Therapie Regulatpro® Immune zum "Reformprodukt des Jahres 2021" in der Kategorie Innovation. Grundlage für die nie dagewesene immunologische Wirkung ist die spezielle Kaskadenfermentation von Obst, Gemüse und Nüssen der Generation 2.0 nach dem neuen Patent Nr. EP 2 560 506 B1, die erstmals bei der Herstellung von Regulatpro® Immune angewandt wurde. Dabei wird die bereits seit 2001 von Dr. Niedermaier Pharma patentierte, dreistufige Fermentation durch ein Bakterienlysat aus Milchsäurebakterien ergänzt. Die Metabolite der hochdosierten sekundären Pflanzenstoffe sind sofort bioverfügbar und stärken das

Immunsystem auf natürliche Weise. Perfekt wird die neue Formel durch die gezielte Zugabe von immunologisch wirksamen Mikronährstoffen wie Vitaminen (A, C, D, K1, B6 und B12) und Mineralien (Zink und Selen).



Das Marktforschungs-, Analyse- und Zertifizierungsinstitut EUPD Research hat zum wiederholten Mal die besten Dienstleister im erweiterten Gesundheitsmanagement ermittelt. 2020 wurden auf Basis praxisorientierter Bewertungen der 100 besten Arbeitgeber mit auditierten Corporate Health Management sowie eines Expertenbeirates in einem mehrstufigen Auditverfahren die Top

Brands Corporate Health Service Provider identifiziert. Die Dr. Niedermaier Pharma GmbH konnte im Themencluster Ernährung international durch die Expertise in Pflanzenheilkunde, Fermentation und Enzymforschung überzeugen und darf nun das begehrte Siegel "Top Brands Corporate Health 2021" von EUPD Research tragen.

KONTAKT:

Schoeller & von Rehlingen PR, Claudia Heiss

E-Mail: c.heiss@svr-pr.de

Tel.: +49 (0) 89 99 84 27 12

KASKADENFERMENTATION: DIE INNOVATION, DIE DEN UNTERSCHIED MACHT

Unter Fermentation versteht man die Umwandlung organischer Stoffe durch Bakterien, Pilz- oder Zellkulturen. Die Kaskadenfermentation ist ein von Dr. Niedermaier Pharma patentiertes, 3-stufiges Aufschlussverfahren. Die Teilfermentationen, gestartet mit diversen Milchsäurebakterien, imitieren den natürlichen Nahrungsaufschluss unseres Verdauungssystems (Mund, Magen, Darm). So werden Früchte, Nüsse und Gemüse aus ökologischem Anbau bis auf Molekülebene aufgespalten. Durch die Kaskadenfermentation werden die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe aus der Pflanzenmatrix herausgelöst und in direkt resorbierbare Metabolite zerlegt und hochkonzentriert. Die Kaskadenfermentation ist nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft das Optimum im Bereich Nahrungsaufschluss und sorgt für höchste Bio-Verfügbarkeit.

REGULATESSENZ®: DER NATÜRLICHE WIRKSTOFF TRANSPORTER

Das Ergebnis dieses über Jahrzehnte entwickelten Verfahrens ist die Regulatessenz®, die Basis aller Regulat Produkte. Diese flüssige Komposition fermentierter Enzyme, sogenannte Stammenzyme®, dient mit über 50.000 sekundären Pflanzenstoffen, Antioxidantien und Bestandteilen von Fermentkulturen als Nährstoff Carrier. Alle darin gelösten Mikronährstoffe, wie Vitamine und Mineralien, werden wie in einem Wirkstoff-Taxi unverzüglich mit erhöhter Bioverfügbarkeit direkt in unsere Zellen transportiert. Die Basis-Regulierung des gesamten Organismus wird so massiv unterstützt!

ÜBER DR. NIEDERMAIER PHARMA UND DIE REGULAT PRODUKTE

Vor 80 Jahren gründete Dr. Hans Niedermaier (1913-2003), Apotheker und Lebensmittel-Chemiker, sein Pharmazie Unternehmen, um Menschen mit der Vision „Heilung durch Selbstheilung“ und seiner Philosophie „Gesundheit auf natürliche Weise“ zu helfen. Der Forschungsfokus lag auf der regulierenden Wirkung verschiedener Heilpflanzen auf die Gesundheit. Basierend auf Untersuchungen zur Wirkung von Fermenten und der Funktionalität körpereigener Enzyme entwickelte er eine neue Herstellungstechnologie: die patentierte Kaskadenfermentation.

Seit der Gründung des Familienbetriebes, das 2001 von der Tochter des Gründers Dr. Cordula Niedermaier-May übernommen wurde, hat sich die Firma zum Weltmarktführer im Bereich mehrfach fermentierter Nahrungsergänzungsmittel entwickelt. Die Regulat Produkte werden nach höchsten Qualitätsstandards in eigener Produktionsstätte in Hohenbrunn bei München nachhaltig hergestellt.