

## INFORMATION FÜR MEDIZINISCHE FACHKREISE

### Low-FODMAP-Ernährung mit Frusano

Frusano erweitert Sortiment um Bio Salatdressing mit Kräutern

**München, 21.06.2023 – Ein zunehmender Anteil der deutschen Bevölkerung leidet an Nahrungsmittelunverträglichkeiten und chronischen Darmerkrankungen wie dem Reizdarmsyndrom. In diesem Zusammenhang kann eine low-FODMAP-Ernährung, Beschwerden der Betroffenen lindern. Das Unternehmen Frusano bietet zahlreiche Produkte, die im Rahmen einer low-FODMAP-Ernährung bedenkenlos verzehrt werden können, wie das neue Bio Salatdressing mit Kräutern.**

Das Reizdarmsyndrom zählt zu den häufigsten funktionellen Störungen des Verdauungstraktes. Die Ursachen können sehr unterschiedlich sein und sind häufig nicht auf einen einzigen Auslöser zurückzuführen. Es ist jedoch erwiesen, dass die Empfindlichkeit gegenüber bestimmten Nahrungsmitteln Reizdarmsymptome hervorrufen kann. Viele Betroffene können von einer reduzierten Aufnahme bestimmter Kohlenhydrate, sogenannter FODMAPs, profitieren.<sup>1</sup> FODMAPs umfassen Einfach- und Zweifachzucker, wie Fructose und Lactose, bestimmte Mehrfachzuckerarten und Zuckeraustauschstoffe. Unter bestimmten Umständen können sie im Dünndarm mancher Menschen nicht verarbeitet und aufgenommen werden und verursachen daher Verdauungsbeschwerden. Im Rahmen einer low-FODMAP-Ernährung werden maßgeblich Lebensmittel verzehrt, die wenig FODMAPs enthalten. Durch den Verzicht auf Lactose, Fructose, bestimmte Mehrfachzucker und Zuckeraustauschstoffe verbessern sich dabei die Symptome.

### Low-FODMAP-Ernährung mit Produkten von Frusano

Frusano hat sich ursprünglich auf die Entwicklung und den Vertrieb von fructosefreien und fructosearmen Lebensmitteln spezialisiert. Viele Frusano Produkte sind zudem laktose- sowie glutenfrei und enthalten keine Zuckeraustauschstoffe oder unverdauliche Polysaccharide. Sie sind also frei von genau den Kohlenhydratgruppen und Zuckeralkoholen, die unter der Unverträglichkeitsgruppe FODMAP bekannt sind. Die Inhaltsstoffe der Produkte liegen sogar weit unter den low-FODMAP-Grenzwerten und übertreffen vor allem hinsichtlich Saccharose- und Fructose-Freiheit sowie Glucose-Überschuss die low-FODMAP-Standards, die von der

---

<sup>1</sup> <https://gut.bmj.com/content/71/9/1821.info>

Monash University in Melbourne, den Entwicklerinnen und Entwicklern der low-FODMAP-Diät, definiert wurden.

### **Neu: Bio Salatdressing mit Kräutern**

Im Sommer sind frische, knackige Salate genau das Richtige. Doch für viele Betroffene von Unverträglichkeiten und Reizdarmsyndrom ist dabei Vorsicht geboten, denn besonders fertig gemischte Salatdressings enthalten in der Regel hohe Mengen an Fructose und Lactose. Ganz anders der Neuzugang im Frusano-Sortiment: Das Bio Salatdressing mit Kräutern schmeckt nicht nur leicht und cremig, es verspricht unbeschwerten Salatgenuss für alle Menschen, die aufgrund von Unverträglichkeiten auf spezielle Inhaltsstoffe achten müssen. Das Bio Salatdressing von Frusano ist vegan, fructosearm und frei von Lactose und Gluten. Es kann bedenkenlos im Rahmen einer low-FODMAP-Ernährung und bei Fructoseintoleranz verzehrt werden.

### **Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** [www.frusano.com/de/](http://www.frusano.com/de/)

**Online-Shop:** [www.frusano.com/shop/de/](http://www.frusano.com/shop/de/)

### **Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Bio Salatdressing von Frusano

**Dateiname:** Pressefoto\_Frusano\_Bio\_Salatdressing.jpg (800 KB)

**Quellenangabe Foto:** Quellenangabe Foto: Frusano

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Frusano zu verwenden.

### **Über die Frusano GmbH**

Im Jahr 2006 gründete Ulf Herrmann die Frusano Europe GmbH mit Hauptsitz in Gräfelfing bei München, die auf die Produktion und den Vertrieb von fructosearmen und fructosefreien Lebensmitteln spezialisiert ist. Fast alle Produkte sind zudem bio, vegan, lactose- und glutenfrei. Sie eignen sich also nicht nur für Betroffene von Fructose-Malabsorption oder hereditärer Fructose-Intoleranz, sondern können teilweise bei weiteren Unverträglichkeiten, beim Reizdarmsyndrom, einer low FODMAP Diät sowie einer veganen Ernährungsweise bedenkenlos verzehrt werden. Dank besonderer Herstellungsverfahren und großem Innovationswillen bietet das Unternehmen eine breite Produktpalette und ist Marktführer im Segment für fructosearme und fructosefreie Lebensmittel. Geschmack, 100 % garantierte



Verträglichkeit und Transparenz stehen bei allen Produkten stets im Mittelpunkt. Mit weiteren Standorten in Berlin und Barcelona vertreibt der erfolgreiche Mittelständler seine Produkte neben den Kernmärkten in Deutschland, Österreich und der Schweiz mittlerweile auch in Südeuropa, Süd- und Lateinamerika, dem Nahen Osten, Asien sowie den USA.

---

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 46, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [krumpoch@kommunikationpur.com](mailto:krumpoch@kommunikationpur.com)