

# INJOY FitKornBrot

## Das Right Carb Brot mit Mehrwert beim Nährwert

**INJOY FitKornBrot** - denn so lecker und leicht war Schlankbleiben noch nie!

Leichter schlank bleiben ohne Diät. Das Erfolgsrezept von **INJOY FitKornBrot** kommt aus der amerikanischen "Slow/Low Carb" -Bewegung und spielt heute selbst in der Ernährung von Ausdauersportlern eine immer größere Rolle.

**INJOY FitKornBrot** wurde auf Basis neuester Erkenntnisse komponiert und seine positive Wirkung wissenschaftlich bewiesen.

## Le pain équilibré en hydrates de carbone pour être au top de la forme!

**Le Pain INJOY...tellement bon !** Il n'a jamais été aussi facile de rester mince !

Rester mince beaucoup plus simplement et sans régime ! Le succès de la recette du **Pain INJOY** trouve son origine dans le mouvement américain « Slow/Low Carb » qui joue aujourd'hui un rôle de plus en plus important dans l'alimentation des sportifs d'endurance.

La composition du **Pain INJOY** a été réalisée sur base des connaissances scientifiques les plus récentes. Son effet bénéfique est démontré scientifiquement.

Lebensmittel, die einen schnellen und/oder hohen Blutzuckeranstieg auslösen, haben einen hohen glykämischen Index (GI) und führen schneller zu Hunger und daraus resultierend vermehrter Nahrungszufuhr.

Solche mit einem günstigen GI wie **INJOY FitKornBrot** dagegen

- \* **verringern das Risiko von Fettspeicherung**
- \* **verringern das Risiko der Hemmung des Fettstoffwechsels**
- \* **verringern das Risiko von Heißhunger**

Nach einer US-Studie ist ein sinnvoller GI gut für Herz und Kreislauf. Auch die Weltgesundheitsorganisation WHO sieht für die Allgemeinbevölkerung große Vorteile in einer Kost mit einem günstigen GI.

*Les aliments qui sont rapidement assimilés et/ou qui provoquent une forte hausse du taux de glycémie dans le sang possèdent généralement un indice glycémique (IG) élevé et provoquent rapidement une sensation de faim (fringales), ce qui entraîne des apports supplémentaires d'aliments.*

*Cela n'arrive pas avec les aliments à IG faible tel que le **Pain INJOY***  
Dès lors:

- \* **diminue l'accumulation des graisses**
- \* **améliore le métabolisme des graisses**
- \* **diminue le risque de fringales.**

*Une étude américaine démontre qu'un indice glycémique faible est bénéfique pour le cœur et la circulation cardio-vasculaire. C'est également l'avis de l'OMS, l'Organisation Mondiale de la Santé, qui voit des avantages certains pour l'ensemble de la population dans les régimes à base d'aliment à faible IG.*

