naVita BIO – Amaranth das Powerkorn



Für wen ist dieses neue Produkt ??

FÜR ALLE





Amaranth ist ein wundervolles Getreide, das eigentlich gar keines ist. Die kleinen Amaranthkörnchen bergen eine schier unglaubliche Fülle an leicht verwertbaren Nähr- und Vitalstoffe. Das macht Amaranth nicht nur für ältere Menschen, Kinder und Sportler so wertvoll, denn dieses Powerkorn ist für alle Menschen und Tiere ein Segen.

Amaranth ist **absolut glutenfrei** und verfügt über eine **geballte Ladung** leicht verwertbarer Nähr- und Vitalstoffe, an die kein herkömmliches Getreide herankommt.

Amaranth versorgt mit Magnesium, Calcium und Eisen.

Amaranth lässt in Bezug auf seinen Vitalstoffanteil alle Getreidearten erblassen. Besonders hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang sein ausgesprochener hoher Magnesiumgehalt von etwa 330mg sowie sein hoher Calciumgehalt von 215mg.

Amaranth zählt botanisch gesehen zu den Fuchsschwanzgewächsen und zählt zu den **ältesten Kulturpflanzen der Welt**.

Amaranth liefert **deutlich weniger Kohlenhydrate** als Getreide, was für jene Menschen und Tiere interessant ist, die auf eine kohlenhydratreduzierte Ernährung achten.

Der Ballaststoffanteil im Amaranth ist auffallend hoch, was sich positiv auf das Sättigungsgefühl und die Darmgesundheit auswirkt.

Amaranth versorgt mit **essentiellen Fettsäuren** (Omega 3-Fettsäuren und Omega 6-Fettsäuren).

Amaranth enthält **Lecithin**, welches bei der **Fettverdauung** eine ebenso wichtige Rolle spielt wie beim Aufbau des Gehirns.

Amaranth - die Eiweissbombe – enthält sämtliche essentiellen Aminosäuren und verfügt insgesamt über einen Proteingehalt von etwa 15 bis 18 Prozent – ein Wert, den keines der herkömmlichen Getreide erreicht. Daher ist Amaranth nicht nur für Vegetarier und Veganer ein vorzüglicher Einweisslieferant, sondern für jedermann – ob gross oder klein oder Vierbeiner

Amaranth liefert nicht nur viel Eiweiss, sondern auch ein Eiweiss von äusserst hoher Qualität.

Auch sein **Eisenreichtum** (9mg) und seine **Zinkwerte** (4mg) sollten keinesfalls unerwähnt bleiben. Sein hoher Eisengehalt ist besonders in der Schwangerschaft und Stillzeit sowie bei Erkrankungen, denen ein **Eisenmangel** zugrunde liegt, von grosser Bedeutung.