

● Junggemüse mit erstaunlicher Vitalstoffkombination

Gerstengras ist eines der kostbarsten Lebensmittel. Zugegeben, noch ist es eher ein Geheimtipp, aber der Vitalstoffreichtum des Getreides überzeugt immer mehr ernährungsbewusste Menschen. Denn die besondere Vitalstoffkombination, die für unseren Körper unverzichtbar ist, ist zudem gepaart mit einer ungewöhnlich hohen Nährstoffdichte. Gerstengras gilt unter Experten und vor allem Sportlern als das natürlichste und inhaltsreichste Lebensmittel überhaupt. Das Gerstengras entspringt dem kleinen Gerstenkorn und ist sozusagen das Junggemüse im Getreidesektor. Seine Nährstoffe sind nicht nur hoch konzentriert, sondern außergewöhnlich ausgewogen.

### Gerstengras: Nährstoffreich wie kaum ein anderes Lebensmittel

Die Gerste (lat. *Hordeum vulgare*) ist ein einjähriges Süßgras, das in ausgereifter Form insbesondere als Braugetreide verwendet wird. Das Gerstengras durchläuft mehrere Wachstumsphasen. Erst am Ende der sogenannten Bestockungsphase, in der sich die Hauptwurzel ausbildet, erreicht das Gerstengras den höchsten Nährstoffgehalt. Zu diesem Zeitpunkt besteht die noch junge Pflanze aus frischem Grün, nämlich aus chlorophyllreichen jungen Blättern. Das ist der ideale Zeitpunkt für die Ernte: Das Gerstengras muss zeitnah getrocknet und weiterverarbeitet werden. So wird sichergestellt, dass die hochwertigen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Gerstengras weist eine einzigartige Kombination an Nährstoffen, Mineralstoffen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien auf. Diese ungewöhnlich hohe Nährstoffdichte erreicht kaum ein anderes Lebensmittel.

In diesem Zusammenhang sind die Untersuchungen des japanischen Wissenschaftlers und Pharmakologen Dr. Yoshihide Hagiwara interessant: Er hat vor etwa 40 Jahren Forschungsarbeiten an über 200 chlorophyllhaltigen Lebensmitteln aufgenommen und diese miteinander verglichen. Das Ergebnis: Gerstengras hat ein einzigartiges Nährstoffprofil und eine ebenso einzigartige Nährstoffdichte. Gerstengras enthält mehr Chlorophyll und Vitamine, mehr Mineralstoffe und Spurenelemente, mehr Enzyme und Bioflavonoide als alle übrigen von ihm analysierten Blattgemüse. Außerdem zeichnet sich Gerstengras durch einen besonders hohen Eiweißgehalt aus. Er setzt sich aus acht essenziellen Aminosäuren zusammen, die der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann.

### Frische, die man sieht und schmeckt

Unser Gerstengras Pulver besteht zu 100 Prozent aus natürlichen und frischen Rohstoffen. Diese werden schonend getrocknet und zu feinem Pulver vermahlen und kommen ohne Zusatzstoffe oder Trennmittel aus – von Natur aus vegan, lactose- und glutenfrei. Dabei ist die grasgrüne Farbe des Pulvers ein Qualitätsmerkmal – sie ist auf den hohen Chlorophyllgehalt der Pflanze zurückzuführen. Der Duft ist angenehm und frisch. Seine Nährstoffe sind nicht nur hoch konzentriert, sondern auch sehr ausgewogen:

- Kalium,
- Calcium,
- B-Vitamine: B1, B2, B3, B6, B12,
- Vitamine: A, C, E, K, Folsäure, Pantothenensäure,
- Mineralstoffe: Natrium, Magnesium, Kupfer, Zink, Phosphor, Schwefel, Chlor



- Spurenelemente: Selen, Mangan, Silizium, Molybdän, Chrom
- Aminosäuren und
- Chlorophyll.

Lenthionin ist ein sekundäre Inhaltsstoff, der auch für das Aroma des Pilzes verantwortlich ist. Eritadenin ist wie Ergothionein eine ungesättigte Aminosäure.

**Tipp:** Gerstengras-Pulver hält – nicht zuletzt aufgrund seines milden Geschmacks – mehr und mehr Einzug in der modernen, ernährungsbewussten Küche. Es kann beispielsweise in Säfte eingegrührt werden und ergibt damit einen sehr nährstoffreichen Shake. Dieser bietet einen einmaligen Nährstoff-Kick. Probieren Sie auch unser Rezept für einen köstlichen Smoothie. Außerdem finden Sie bei uns ein Rezept für sogenannte Energy Balls – auch hier ist das Gerstengras Pulver ein wichtiger Bestandteil.

### Aufbewahrung:

Bitte lagern Sie das Produkt trocken, lichtgeschützt und nicht über 25 °C.

### Zutaten:

100 % Gerstengras, getrocknet und gemahlen

Durchschnittliche Nährwerte	je 100g
Brennwert	1141 kJ / 274 kcal
Fett	4,89 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	17,9 g
- davon Zucker	2,93 g
Eiweiß	21,7 g
Salz	0,33 g

**Inhalt:** 100 g

**PZN:** 11863394

Natürliche Kraft aus der Pflanze

PlantaVis GmbH, Am Sportplatz 3, DE-56291 Leiningen, Web: [www.plantavis.de](http://www.plantavis.de)  
 Tel.: +49 (0) 6746 8037853, Fax: +49 (0) 6746 8028820, E-Mail: [info@plantavis.de](mailto:info@plantavis.de)

PLANTAVis

# GRÄSER UND GEMÜSE

---

## GRÜNE KRÄFTE NUTZEN

Schon unsere Mütter pflegten zu sagen: „Iss´ dein Gemüse damit du groß und stark wirst!“ Gräser und Gemüse bringen uns richtig auf Trab, denn sie enthalten viele wichtige Nährstoffe, auf die unser Körper im Alltag nicht verzichten kann. Nicht nur die Vitamine und Mineralstoffe pushen unseren Körper, auch der Pflanzenstoff Chlorophyll ist ein kostbarer Bestandteil.

Die PlantaVis Gräser- und Gemüsepulver sind nicht nur vitalisierend, sondern bieten unserem Körper eine optimale Grundlage für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Essen auch Sie grün!