

## **Gerstengras Jade GreenZymes®**

*Der Salat im Glas!*

Wichtige Nahrungsergänzungen sind Vitamine, Mineralien und Kräuter. Sogenannte „Green Foods“ stellen eine Kräuter-Untergruppe dar (Alfalfa, Chlorella, Gerstengras, Grünalgen, Seetang, Spirulina und Weizengras)

**Bio-Gerstengras** bringt unseren Zellen Nährstoffe, die oft in der Nahrung nicht mehr ausreichend enthalten sind. Chronische Wehwehchen können sich einschleichen, wir bleiben unterversorgt, energielos und fühlen uns schlapp. **(siehe Seite 2)**



**Qualitätsmerkmal:** Als Spross hat Gerstengras den höchsten Nährstoffgehalt und wird in diesem Wachstumszyklus geerntet. Nach den Entsaftungs- und Sprühtrocknungsverfahren erfolgen sofort die Kaltverarbeitung und eine hochwertige Nährstoff-Konzentrierung in Pulverform.

**Bestandteile** sind neben Vitaminen, Aminosäuren, Enzymen und Vitalstoffen auch Spurenelemente, ungesättigte Fettsäuren, Lipide und Ionen sowie die „Wohlfühlhormone“ Serotonin und Tryptophan.

### **Inhaltsstoffe laut Hersteller:**

95% Gerstengrassprosse, biologischer Anbau und Verarbeitung (USA)  
5% Bio-Maltodextrin (Verhinderung Oxidation)

### **pro 100 g Pulver:**

1.553 kJ (361 kcal)  
12,2 g Eiweiß  
73,6 g Kohlenhydrate  
2,0 g Fett

**Empfehlung:** 2 TL /Tag in kaltem Wasser lösen, sofort trinken (3-6 g)  
Die Einnahme hat denselben positiven Effekt, wie das Trinken selbst gepresster Säfte oder der Verzehr von 1 Kilo frischem Gemüse.

**Die Kosten:** monatliches Sparabo: 42 € (Art.: 20311)  
Einzelbestellung: 47 €

**QR Code** Scannen und direkt zur [Homepage](#) surfen!

Bleiben Sie gesund!  
Sabine & Conny



Gerstengras ist eine Quelle zahlreicher, natürlicher Nährstoffe die leicht vom Körper aufgenommen und verarbeitet werden können.

**Gerstengras ist nicht Gerstengras.** Achten Sie bei Vergleichen auf die Herstellung, den Reinheits-Gehalt (hier 95%), den Ursprung und ob Sie tatsächlich den Saft als Pulver kaufen oder andere Teile der Pflanze. Die Stengel kann man als Füllmaterial sehen, sie haben sozusagen keine Wirkung. Die Qualität liegt ausschließlich im Saft der Jungpflanze.

#### **Erfahrungswerte aus der Praxis:**

- ✂ Aufstoßen, Sodbrennen (unmittelbar nach Einnahme spürbar)
- ✂ Übersäuerung
- ✂ Verdauung, Blähungen
- ✂ Kopfschmerzen, Migräne
- ✂ Ausleiten von Medikamentenrückständen, Schlackstoffen, Wundsekret, etc.
- ✂ **Ideal in Kombination mit [Lactoferrin](#)**

#### **Lebenswichtige Vital- und Nährstoffe:** (Zusammengetragen von Regulatio)

**Aminosäuren:** Gerstengras enthält etwa 40 % von unserem Organismus leicht verwertbare hochwertige Aminosäuren, die als Grundbaustoffe von Zellen und Gewebe dienen: Alanin, Alpha-Aminobuttersäure, Arginin, Asparaginsäure, Cystin, Glutamin, Glycin, Histidin, Hydroxyprolin, Leucin, Isoleucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Tryptophan, Prolin, Rutin, Serin, Threonin und Valin.

**Vitamine:** Reichhaltig an Vitamin A (Beta-Karotin, Retinol), Vitamin E, Vitamin K, Folsäure und Pantothenensäure

B-Vitamine: 30x mehr von allen B-Vitaminen als Milch. Darunter enthalten sind auch das seltene Vitamin B12 und die Vitamine B1 (Thiamin), B2 (Riboflavin), B3 (Niacin) und B6 (Pyridoxin)

Vitamin C: 7x höher als bei der entsprechenden Gewichtsmenge Orangen.

**Mineralstoffe** wie Magnesium, Natrium, Phosphor, Zink, Schwefel, Chlor und Kupfer.

Kalzium: Der Kalziumgehalt ist doppelt so hoch als bei Kuhmilch und Weizengras.

Eisen: Gerstengras enthält 5x mehr Eisen als Spinat.

Kalium: Enthält doppelt so viel Kalium als Weizengras.

**Seltene Spurenelemente** Selen (wichtig für den Zellschutz) und Mangan (wichtig für den Knorpelaufbau) sowie Chrom, Molybdän und Silizium.

**Chlorophyll:** Das Blattgrün - sozusagen das "Blut der Pflanzen"- ist kondensiertes (in Energie umgewandeltes) Sonnenlicht. Vom Aufbau her ähnelt es dem roten Blutfarbstoff unseres Körpers, dem Hämoglobin. Der Unterschied ist "nur" dass beim Chlorophyll-Molekül in der Mitte kein Eisen-Atom sondern ein Magnesium-Atom eingeordnet ist.

**Enzyme:** (für den Stoffwechsel) – Eiweißmoleküle, Katalysatoren. Durch Enzyme können die lebensnotwendigen Vitamine und Mineralstoffe überhaupt erst vom Organismus verwertet werden! Durch Erhitzen oder Einfrieren verschwinden die Enzyme aus der Nahrung. Die "Enzym-Forschung" ist noch sehr jung, doch im Gerstengras sind bisher mehr als 20 verschiedene Enzyme nachgewiesen worden. Darunter auch das seltene Enzym Superoxid-Dismutase (SOD), welches als Antioxidants im Körper wirkt.

Isoflavonoid Isovitexin (2-O-GIV), **bisher NUR im Gerstengras entdeckt**, wirkt als **Antioxidans**, schützt vor krebserregenden Stoffen und Strahlenschäden (Radioaktivität).