

Grünes Licht für Ihre Lebensenergie:

Nutzen Sie die Vitalstoffe der Süßgräser!



„Die Lebenserwartung würde sprunghaft ansteigen, wenn grünes Gemüse so gut riechen würde wie Schinkenspeck.“ (Doug Larson)

Eine bunte, ausgewogene Ernährung ist für unsere Gesundheit enorm wichtig; dies beschreibt Doug Larson in seinem Zitat sehr knackig. Er beschreibt jedoch auch, welche untergeordnete Rolle Gemüse heute im Speiseplan der meisten Menschen spielt. Das bestätigen aktuelle ernährungswissenschaftliche Studien, die einen höheren Verzehr von Gemüse fordern.

Süßgräser - seit alters her für den Menschen bedeutsam

Gemüse ist vollgepackt mit lebensnotwendigen Stoffen, wie z. B. Vitaminen, Mineralstoffen, Aminosäuren, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen, welche den Körper fit und gesund erhalten. Dies wissen die Menschen schon seit eh und je. Süßgräser gehören zu den ältesten Nutzpflanzen und sind seit jeher von lebenswichtiger Bedeutung. Bereits die Völker der Antike sowie andere Kulturvölker schätzten Getreidegräser wie Gersten-, Weizen- und Dinkelgras sowie Alfalfa, als Vitalstofflieferanten.

Breites Nährstoffspektrum

Heute sind vor allem Weizen- und Gerstengras beliebt, deren positive Eigenschaften die international bekannten Wissenschaftler Dr. Hagiwara aus Japan und Dr. Ann Wigmore aus den USA beschreiben. Die erst 15 cm hohen Grashalme enthalten bereits die ganze Vitalität des jeweiligen Getreides. Circa 15 % Eiweiß, eine breite Vielfalt an Mineralstoffen (z. B. Calcium, Kalium, Magnesium, Eisen, Zink) und Vitaminen (z. B. B1, B2, B3, B6, C) sowie sekundäre Pflanzenstoffe, wie Chlorophyll und das für den Sehvorgang wichtige Lutein, machen Getreidegräser zu wahren Vitalstoff-Bomben.

25 Jahre Erfahrung mit natürlichen Nahrungsergänzungen

Wir garantieren zu 100 % für die Qualität unserer Produkte. Kein Einkauf von Billigangeboten. Sie erhalten hochwertige, natürliche Nahrungsergänzungsmittel zu fairen Preisen. Nachwachsende, pflanzliche Rohstoffe bilden, wo immer möglich, die Grundlage unserer Produkte. Es ist für uns seit langem selbstverständlich, dass wir, wann immer es die Produktentwicklung und -konzeption zulässt, regionale Anbieter bevorzugen.

Gerne informieren wir Sie über weitere natürliche Nahrungsergänzungen von Sanatur.

- **Bio-Spirulina:** unterstützt den Körper bei der täglichen Stoffwechselarbeit und versorgt ihn mit Vitaminen und Eisen
- **SpiruB-Vitamin Complex:** unterstützt die Nerven und die natürliche Funktion des Immunsystems
- **Omega-3-Fettsäuren** - 100 % pflanzlich, aus Perillaöl



überreicht durch:

© 2012 by Sanatur GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Sanatur

Sanatur

... und ich fühl mich gut!

**Wecken Sie Ihre
Lebensenergie!**



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

100 % pflanzlich

Sanatur GmbH, Im Haselbusch 16, 78224 Singen

Süßgräser - 100 % natürlich

Seien Sie nicht grün hinter den Ohren: Eine bunte, ausgewogene Ernährung heute, ist wichtig für die Gesundheit von morgen. Sanatur Getreidegräser können Ihre Ernährung bereichern.

- Für Menschen, die im Alltag sehr aktiv und gefordert sind
- Für Erwachsene als auch für Kinder gut geeignet
- In besonderen Stresssituationen, z. B. während des Fastens, in den Wechseljahren, bei Berufs- oder Schulstress

Sanatur Qualitäts-Standards für Süßgräser:

- naturreine Rohkost-Bioqualität
- nach biologischen Richtlinien in Deutschland angebaut
- zum Zeitpunkt der höchsten Nährstoffdichte geerntet
- sorgsam verlesen und bei Raumtemperatur getrocknet
- extra fein vermahlen, als Pulver oder Tabletten erhältlich
- ohne jegliche Farb-, Füll- und Konservierungsstoffe (Tabletten enthalten 1% Kieselsäure)
- 100% vegetarisch, glutenfrei

Süßgräser - das belebende Grün

Kennen Sie das belebende Gefühl, wenn Sie über eine saftige Wiese gehen? Der frische Duft, der den ganzen Körper durchströmt und stimuliert? Die kräftige grüne Farbe, die die Sinne aktiviert und gute Laune schafft? Grüne Gräser mit Ihrem saftigen Anblick & Duft erfrischen unsere Sinne von außen. Zusätzlich erfrischt das breite Nährstoffspektrum der Süßgräser unseren Körper von innen. Es stehen je nach Bedarf und Geschmack vier Sorten zur Verfügung: Gersten-, Weizen- und Dinkelgras sowie Alfalfa.



Alle Sanatur Süßgräser sind glutenfrei.

Gerstengras - das kraftvolle „Grünfutter“ für aktive Menschen
Das getrocknete Gerstengras kann eine vollwertige und ausgewogene Ernährung um eine leicht bittere Komponente bereichern. Besonders geeignet während der Entlastung des Körpers.

Geschmack: aromatisch-herb

Zutaten: 100 % Gerstengraspulver
(Tabletten enthalten zusätzlich Kieselsäure)

Weizengras - der sanfte Muntermacher für ruhige Menschen
Besonders beliebt als Zutat für Frühstücks- oder Wellnessdrinks.

Geschmack: süßlich-herb

Zutaten: 100 % Weizengraspulver
(Tabletten enthalten zusätzlich Kieselsäure)

Dinkelgras - das beliebte Urgetreide

Neben seiner guten Verträglichkeit hat vor allem das überlieferte Ernährungswissen von Hildegard von Bingen zur heutigen Beliebtheit des Dinkels beigetragen.

Geschmack: würzig-holzig

Zutaten: 100 % Dinkelgraspulver
(Tabletten enthalten zusätzlich Kieselsäure)

Alfalfa - „Vater aller Nahrung“

Alfalfa ist die arabische Bezeichnung für Luzerne und bedeutet „Vater aller Nahrung“. Für Kinder mit Schulstress gleichermaßen geeignet wie für Erwachsene mit vollgepacktem Alltag.

Geschmack: mild-herb

Zutaten: 100 % Alfalfapulver



Sanatur

Von wegen, Getreidegräser können nicht schmackhaft sein...

Sanatur Getreidegräser können eine bunte, ausgewogene Ernährung prima ergänzen: Weizen-, Gersten- und Dinkelgras sowie Alfalfa stehen in ausgezeichneter Bioqualität als Tabletten oder Pulver zur Verfügung. Da sich nur gut anfühlt, was gut schmeckt, haben wir viele leckere Rezepte für Sie parat.

Greeny

1 EL weißes Mandelmus
1 TL Weizen- oder Gerstengraspulver
½ Banane
etwas geriebener Ingwer
250 ml Wasser
Honig od. Ahornsirup nach Geschmack

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab kräftig mixen. Statt Ingwer kann auch eine Messerspitze Zimt verwendet werden.



Kräutersüppchen

1 EL Alfalfapulver
1 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Majoran, Liebstöckel
und Petersilie

Gemüsebrühe und Olivenöl erhitzen. Beides in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Alfalfapulver unterrühren und nochmals kurz pürieren. Je eine Messerspitze gehackten Majoran, Liebstöckel und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warme Suppe mit Dinkel-Croûtons bestreut servieren.

Weitere Rezepte auf Anfrage.



Mehr Infos unter: www.sanatur.de