

Produkt-Kurzinformation

Produkt: Moringa BIO Blätter, 100g
Lateinischer Name: Moringa Oleifera
Herkunftsland: Paraguay



Produkteigenschaft:

- AMAZONAS Moringa BIO Blätter sind 100% pur, in Rohkostqualität.
- Moringa, der Baum des Lebens, die natürliche „Vitalstoffbombe“.
- Moringa, das neue vegane Superfood, gilt als idealer und natürlicher Eiweißlieferant. Zu 40% besteht das Eiweiß aus essentiellen Aminosäuren, die vom menschlichen Organismus nicht selbst gebildet werden, aber überaus wichtig für unsere Stoffwechselfunktionen sind.
- Wichtige Vitamine, wie E, A und K im Moringa decken ca. 50% des täglichen Bedarfs.
- AMAZONAS Moringa BIO Blätter werden von deutschen Farmern in Paraguay nach fairtrade-Bedingungen, höchstem Qualitätsstandard und der Einhaltung strengster Hygienevorschriften, geerntet und weiterverarbeitet.

Verzehrempfehlung:

Pro Tasse ca. 1 gehäuften Teelöffel Moringa-Blätter (ca. 1g) mit 80 Grad heißem Wasser aufbrühen und 5-8 Minuten ziehen lassen. Tipp: Ein paar frische Minzblätter mit aufgießen oder/und ½ Teelöffel Acerola-Pulver untermischen. Alternativ die Blätter als Gemüse- oder Suppenbeilage mitkochen oder die rohen Blätter unter Salate mischen.

Zutaten: 100% reine, handverlesene Moringa BIO Blätter

Nährwerte:

	pro 100 g	pro 6 g
Brennwert	1.633 / 389 kJ/kcal	98 / 23 kJ/kcal
Fett 7,2 g 0,4 g	7,2 g	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	0,2 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g	< 0,1 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,0 g	0,18 g
Kohlenhydrate	44,5 g	2,7 g
davon Zucker	12,6 g	0,8 g
Eiweiß	24,8 g	1,5 g
Salz	< 0,1 g	< 0,01 g

Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung und unserem Wissen. Seit über 25 Jahren entwickeln und vertreiben wir Naturprodukte höchster Qualität.

Unsere Leidenschaft für die Natur lässt uns permanent nach optimalen und schonenden Verarbeitungsprozessen streben. Somit schaffen wir das Fundament für natürliche Produkte ohne künstliche Zusätze oder Aromen.



Verbraucherinfos:



PZN: 12440690
EAN: 4025871179163
Artikel-Nr. 0155-201-B
 Haltbarkeit: 24 Monate nach Produktion, mind. 6-12 Monate im Handel