

Produktinformation über PlemoVita

Dieser wohlriechende und aromatische Margarine-Ersatz habe ich deshalb entwickelt, weil ich nach einer Alternative gesucht hatte, die dem Stoffwechsel und den Symbionten im Körper nicht schaden. Voll native Öle, nicht raffiniert, nicht desodoriert, mit allem was die Natur zu bieten hat, ohne Aromen, ohne Farbstoffe, alles ganz natürlich.

Die in Margarine (auch Bio-Margarine!) üblichen stoffwechselschädlichen MCPD-Fettsäureester, die durch Raffination der Öle und Fette entstehen, sind hier nicht enthalten!

Die Herstellung dieses Brotaufstriches ist sanft, ohne die Fettmoleküle zu beschädigen, die sich sonst in schädliche Transfettsäuren umwandeln würden. Es ist kein Wasser zugegeben, deshalb ist auch kein Emulgator erforderlich!

Wer jetzt denkt, das ist ja 100% Fett, das ist ja mehr als bei Margarine und Butter, da werd ich ja noch dicker und mein Arteriosklerose-Risiko steigt dann noch mehr, der irrt! Diese Öle werden von unserem Körper bestens verstoffwechselt, ohne ein Gesundheitsrisiko. Im Gegenteil, es ist aufgrund des optimalen Verhältnisses von Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren gesundheitsfördernd!

Dieses Lebensmittel sollte nur im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist nur für die kalte Küche geeignet!

INFOS:

KOKOSÖL

ist sehr leicht verdaulich. Es reguliert die Blutfettspiegel, wirkt antimikrobiell (sowohl innerlich als auch äusserlich) und führt so gut wie nie zu Übergewicht.

LEINÖL

besteht zu etwa zwei Dritteln aus den mehrfach ungesättigten Fettsäuren Alpha-Linolensäure (Omega 3) und Linolsäure (Omega 6), die einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel haben. Da sie vom Körper nicht selbst gebildet werden können, müssen sie über die Ernährung aufgenommen werden. Alpha-Linolensäure wirkt entzündungshemmend im gesamten Organismus.

ROTES PALMÖL

ist gesund.

Möhren beinhalten Beta-Carotine. Rotes Palmöl auch. Eigentlich enthält rotes Palmöl 10-mal so viele Carotinoide wie Möhren. Tomaten enthalten Lycopin-Carotinoide. Rotes Palmöl auch. Im roten Palmöl befinden sich eigentlich 30-mal so viele Carotinoide wie in Tomaten.

Rotes Palmöl ist darüber hinaus sehr reich an Vitamin E (7 Sorten). Rotes Palmöl ist die reichste Quelle für Tocotrienol, ein spezifisches Vitamin E, welche der Alterung der Augen und Haut durch die Sonne bis zu 30-mal besser vorbeugt als andere Vitamine E. Vitamin E und Carotinoide sind natürliche Antioxidantien, die dem Körper, Geist und der Haut helfen, sich gegen Alterung zu schützen.

Rotes Palmöl schützt die Haut:

Man bereichert seine Mahlzeiten mit sehr starken Antioxidantien, wenn man mit extra nativem rotem Palmöl backt oder brät. So schützt rotes Palmöl die Haut von innen. Rotes Palmöl essen hilft, den Alterungsprozess zu bremsen, weil es unter anderem die Haut gegen UV-Strahlung schützt. Rotes Palmöl kann auch ausgezeichnet als After-Sun auf der Haut angebracht werden, eventuell in einer Mischung mit Kokosöl. Achtung: Nahrungsergänzungen mit Carotinoiden sind und haben nicht die gleiche Wirkung wie natürliche Carotinoide aus rotem Palmöl.

Produktinformationen über PlemoVita+

Außer den in PlemoVita enthaltenen Öle, enthält PlemoVita+ :

WALNUSSÖL

enthält gleich mehrere gesundheitsfördernde Wirkstoffe. Es besteht aus etwa 9 % gesättigten Fettsäuren, 18% einfach ungesättigten Fettsäuren und 73% mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie zum Beispiel Linolsäure. Diese kurbelt den Fettstoffwechsel an und kann den Cholesterinspiegel günstig beeinflussen, da die guten HDL- Cholesterinwerte gehoben werden und die schlechten LDL- Werte sinken. Die enthaltenen lebensnotwendigen Fettsäuren sind wichtig für die Gesunderhaltung von Nerven- und Gehirnzellen, verbessern die Fließeigenschaften des Blutes, vermindern die Ablagerungen in den Gefäßen und wirken so einem Herzinfarkt entgegen. Der Magnesiumanteil des Walnussöls kann dabei helfen, Stress und damit auch den Blutdruck zu senken. Der Blutzuckerspiegel wird durch die vielen guten Ballaststoffe der Walnuss niedrig gehalten, da diese langanhaltend sättigen. Ebenfalls in Walnussöl enthalten sind viele Vitamine der B- und E- Gruppe, die zusammen mit den Antioxidantien und dem Fettsäuremuster die desinfizierende und entzündungshemmende Wirkung des Öls ausmachen.

DHA

Rund ein Drittel unseres Gehirnfettes macht die Omega-3 Fettsäure DHA aus. Ganz gleich, ob es sich um ein Baby, ein Kind, einen Jugendlichen, einen Erwachsenen oder um einen älteren Menschen handelt, jeder braucht für ein gut funktionierendes Gehirn die Omega 3-Fettsäure DHA. Diese Fettsäure kommt in der Natur nur in Fischen und in Algen vor.

WEIZENKEIMÖL

enthält ca. 19% gesättigte Fettsäuren (Palmitinsäure, Stearinsäure), ca. 20% einfach ungesättigte Fettsäuren (Ölsäure) und etwa 64,3% mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Linolsäure, Linolensäure). Weiter befinden sich die wichtigen Vitamine A, B, D, E und K in diesem Öl. Bemerkenswert ist der sehr hohe Gehalt an Vitamin E. Bei regelmäßigem Verzehr von Weizenkeimöl helfen die wertvollen Inhaltsstoffe, den Cholesterinspiegel zu senken, das Immunsystem zu stärken und Herz- Kreislauferkrankungen vorzubeugen. Die körperliche Leistungsfähigkeit wird erhöht und der vorzeitigen Hautalterung entgegengewirkt. Vitamin B und E stärken die Bandscheiben und das Bindegewebe. Auch wirken sie Rückenbeschwerden entgegen.