

Moringa

Moringa ist mit über 90 Nährstoffen das gesündeste Gewächs unserer Erde. Die Kombination und Zusammensetzung der Inhaltsstoffe des Moringa-Baums ist sehr konzentriert und ausgewogen. Moringa enthält so viel Vitamin A, B, C und E, Mineralstoffe, Eiweiß, Aminosäuren, Spurenelemente, Pflanzenbegleitstoffe und Chlorophyll, wie keine andere Gemüse- oder Obstsorte. Erstaunlich ist das Moringa fast nichts enthält das nicht durch den Körper genutzt werden kann.

So enthalten Moringa-Produkte neben zahlreichen wirksamen sekundären Pflanzenbegleitstoffen folgende Nährstoffe:

- 2x so viel Proteine wie Soja.
- 7x so viel Vitamin C wie in Orangen
- 4x so viel Vitamin A wie in Karotten.
- 4x so viel Kalzium wie in Milch.
- 3x so viel Kalium wie in Bananen.
- Sehr große Mengen an natürlichem Chlorophyll (grüner Pflanzenfarbstoff).
- einen sehr hohen Anteil an ungesättigten, natürlichen Fettsäuren (Omega 3, 6 und 9).
- Botenstoff Zeatin. (Zeatin ist ein Botenstoff, der dafür sorgt, dass, was in Moringa an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen enthalten ist, auch durch den Körper aufgenommen wird. Zeatin öffnet die Türen für die Vitalstoffe, lässt sie herein und begleitet sie bis an den Platz, wo sie durch die Zellen benötigt und verbraucht werden.)
- Moringa enthält 18 von 20 bekannten Aminosäuren (Aminosäuren dienen als Bausteine für die Körperproteine. Sie sind die Eiweißbausteine, aus denen der Körper von Mensch, Tier oder Pflanze aufgebaut wird.) [1 Isoleucin, 2 Leucin, 3 Lysin, 4 Methionin, 5 Phenylalanin, 6 Threonin, 7 Tryptophan, 8 Valin, 9 Alanin, 10 Arginin, 11 Thyrosin, 12 Asparagin Säure, 13 Cystin, 14 Serin, 15 Glyzin, 16 Histidin, 17 Proline, 18 Glutaminsäure]
- Moringa enthält viele Antioxidantien. Selen, ein wichtiges Antioxidant, kann sich nicht ohne Vitamin E entfalten. Moringablätter enthalten sowohl Selen als auch eine hohe Menge an Vitamin E. [Vitamin A, C, E, K, Magnesium, Zink, Selenium Leucin, Choline, Zeatin, Chlorophyll, Beta-Sitosterol, Kampferol, Quercetin, Rutin, Caffeoylquinic Säure, Lutein, Zeaxanthin, Glutathione Beta Carotin, Alpha Carotin andere Carotine, Stigmasterol]



Moringa bietet den Menschen eine unglaubliche Vielfalt an Vorteilen. Wenn Sie Moringapulver täglich zu sich nehmen, brauchen Sie keine Angst mehr zu haben, zu wenig Vitamin A, B, C, Mineralstoffe, Proteine und Aminosäuren zu bekommen. Durch den hohen Anteil an Proteinen ist Moringa ein natürliches, hochwertiges Phyto-Östrogen. Auch in der Tierforschung (Prof. Dr. Klaus Becker) wissen wir inzwischen dass Vitamine, Proteine und sonstige Nährstoffe in erheblichen Mengen durch die Tiere aufgenommen und verwertet werden.

Blätter

Die Blätter des Moringabaumes können roh und frisch als Salat gegessen werden oder man kocht die Blätter als Gemüse.

Auch Soßen und Suppen lassen sich aus den Blättern herstellen. Sie schmecken auch sauer eingelegt sehr gut und bilden dabei eine ausgezeichnete Vitaminquelle.

Blattpulver

Die getrockneten Blätter gibt es auch als nahrhaftes Pulver, das Speisen oder Getränken als zugefügt werden kann. Auch kann man mit dem Pulver die Mehle der Backwaren anreichern, wodurch die Backwaren einen höheren Nährwert bekommen.

Es lässt sich auch gut in einem Glas Wasser anrühren und trinken (leichter Spinatgeschmack)

Man sollte kreativ mit Moringapulver umgehen und es täglich in der Küche benutzen.

Moringaöl „Behen-Öl“

Moringa-Öl hat einen sehr hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und enthält einen starken Antioxidationsstoff, der das Öl sehr stabil macht, die Feuchtigkeit speichert und vor dem Austrocknen schützt – so dass sich die Haut immer weich und glatt anfühlt.

(besonders bei trockener Haut)

Das Moringaöl wird in der Kosmetikindustrie hoch geschätzt und in den Antiken war Moringaöl bei den Griechen sehr begehrt. Wahrscheinlich auch durch die Eigenschaft, störende Körpergerüche zu eliminieren.

Wegen seiner Eigenschaften eignet sich Behen-Öl wunderbar als Haar- und Hautpflegemittel und ist als Basismittel in der Kosmetikindustrie für hochwertige Parfüms, hochwertige Seifen und Cremes sehr gefragt.

Obwohl das Öl fettig ist, wird es von der Haut leicht aufgenommen und hilft dabei, die Feuchtigkeit zu bewahren. Wenn das Öl zu Lippenglanz hinzugefügt wird, Gesichtsol und Cremes, macht es die Haut weich und leuchtend.

Bestandteile: Glyceride der Olsäure 65,7 %, Linolsäure 3-4 %, Palmitinsäure 9,3 %, Stearinsäure 7,4 %, Behensäure 8,6 %, Myristinsäure 1,5 %, und Spuren von Lignocerinsäure.

Fachhandel Effektive Mikroorganismen
Wassermannstraße 111
12489 Berlin
Tel. 030 676 55 86
www.bio-bahnhof.de
info@bio-bahnhof.de

