



Die Powerbeere für natürlichen Zellschutz

Acai ist eine kleine dunkelrote bis schwarze Beere, die in einer Höhe von ca. 25 m an den Büscheln der Acaipalme wächst. Bei der Ernte, die das ganze Jahr über erfolgt, kann ein einzelner Büschel bis zu 6 kg Früchte tragen. Zu finden sind die wild wachsenden Acai-Palmen im gesamten Amazonasgebiet. Für die ernährungsbewusste Bevölkerung Brasiliens zählt Acai zu einem wichtigen Nahrungsbestandteil.

Was ist einzigartig an AMAZONAS Acai-Produkten

Nachdem wir uns über ein Jahr mit dem Thema Acai auseinandersetzten, ist es uns gelungen ein einzigartiges Acai-Pulverextrakt herzustellen, das alle Kriterien erfüllt, die wir an ein herausragendes Extrakt stellen:

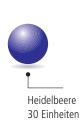
Unser Acai Lieferant verfügt über eine 15-jährige Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Acaiprodukten. Wir verarbeiten nur die besten Beeren, die per Hand ausgelesen werden. Frische Acaibeeren sind sehr reich an Antioxidantien. Um den hohen Gehalt der antioxidativen Substanzen im Endprodukt zu erhalten, verwenden wir für 1kg Acaipulver mindestens 5kg Acaibeeren. Auch der Pulverextrakt weist die charakteristische dunkellila Farbe der Acaibeeren auf.

ORAC-Wert

(Der ORAC-Wert steht für die Fähigkeit von Antioxidantien freie Radikale im Körper abzuwehren.)









Granatapfel 105 Einheiten

Spezifikation

Produktname	Acai			
hergestellt aus	Acaibeeren, glutenfrei –			
	frei von Gentechnik (GMO free)			
geeignet für	Vegetarier, Rohköstler, Diabetiker, Zöliakie			
Herkunftsland	Brasilien, Region Amazonas			
Anbau	Wildwuchs			
Inhaltsstoffe				
Polyphenole	ca. 6.000 mg/100 g			
Trägerstoff	Maltodextrin			
Zusatzstoffe	keine			
Konservierungsmittel	keine			
Produkteigenschaften				
Herstellungsverfahren	Sprühtrocknung			
Konzentration	5:1 - 7:1			
Löslichkeit	in Wasser			

Acai 170 Einheiten



GESUNDHEIT FITNESS



Anwendungen

- zum direkten Verzehr
- als Beimischung in Süßigkeiten, Säften und Müsli
- zur Verkapselung und Tablettierung



Produktionsschritte

ANBAU/ERNTE

■ Da die Acaipalme wild wächst, gibt es Acaibeeren zwar in großen Mengen, doch ist die Ernte aufgrund der urwaldtypischen Unzulänglichkeiten aufwändig und kostspielig. Um unzugängliche Orte zu erreichen, werden zur Ernte meist Boote eingesetzt, mit denen die Beeren in Naturfaserkörben zur nahegelegenen Produktionsstätte befördert werden.

VERARBEITUNG

Die Acaibeeren werden zunächst gereinigt und gewaschen. Anschließend wird das Fruchtfleisch vom Kern gelöst, zu einer dickflüssigen Pulpe aufbereitet und in Plastikbeutel zu je 5 kg verpackt. Diese Beutel werden auf unter -15 °C gekühlt und anschließend in Kühltransportern zur Weiterverarbeitung in die Fabrik transportiert.

SPRÜHTROCKNUNG

■ Das tiefgefrorene Acai-Fruchtfleisch wird in kleinen Kühlschränken auf -5 °C erwärmt, um die Verarbeitung zu erleichtern. In einem Spezialtank werden die Blöcke anschließend zerstoßen und zum Schmelzen gebracht. Sobald das Fruchtfleisch eine flüssige Konsistenz erreicht, wird es gefiltert und in Sprühtürmen mit Hilfe eines Trägerstoffs zu einem Trockenextrakt verarbeitet. Die Lagerung erfolgt schließlich in Spezialtrommeln, um die charakteristischen Eigenschaften zu bewahren.

KONTROLLE

 Das Endprodukt wird zur Überprüfung der Qualität einer chemischen Analyse unterzogen und ist dann fertig für den Versand.

Verkaufsargumente für AMAZONAS Acai

- Acaifrüchte enthalten einen außergewöhnlich hohen Anteil an antioxidativen Polyphenolen (Anthocyane) mit deren Hilfe die Zellen gegen negative Umwelteinflüsse geschützt werden.
- Auch bei k\u00f6rperlicher und geistiger Anstrengung, falscher Ern\u00e4hrung, Alkoholmissbrauch und Rauchen helfen Antioxidantien die entstehenden freien Radikale, die unser Immunsystem st\u00f6ren und den Alterungsprozess beschleunigen, zu neutralisieren.
- Für sportlich aktive Menschen ist Acai ein ideales, natürliches Stärkungsmittel.
- Zum Aufbau eines starken Immunsystems und zur Unterstützung bei Diäten ist Acai ideal, da es den Körper mit wichtigen Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen versorgt und zudem energiesteigernd wirkt.

			00	
Acai	Pulver		Tabletten	
Verzehrsempfehlung	Täglich 5g Pulver (ca. 1 gehäufter Teelöffel) in ein beliebiges Getränk rühren.		Je nach Bedarf täglich 3 Tabletten lutschen. Auch für Kinder ein Hochgenuss.	
Zutaten	Acai Fruchtpulver (6:1, aus 6 kg frischen Beeren wird 1 kg Pulverextrakt hergestellt), Maltodextrin (Trägerstoff)		57,1% Acai Fruchtpulver, 22,4% Acerola Fruchtpulver, 19,3% BIO Rohrzu- cker, Stabilisatoren: Silici- umdioxid, Magnesiumsal- ze von Speisefettsäuren	
Nährwerte	pro 100 g	pro 5 g	pro 100 g	pro 3 Tabletten
Brennwert (kJ)	1.858,4	92,92	1.578	33,1
(kcal)	440,8	22,4	371,8	7,8
■ Eiweiß (g)	3,2	0,16	0,4	0,0084
Kohlenhydrate (g)	80,0	4,0	89,4	1,8774
Fett (g)	12,0	0,6	1,4	0,0294
Polyphenole (mg)	6.000	300* kein RDA		
■ Vitamin C (mg)			3.800	79,8*
RDA (%)				*99,75
■ Broteinheiten in der				
Tagesempfehlung (BE)		0,38		0,156
Verpackungsgröße	100 g		70 g (100 Tabletten)	



- als Bulk
- in neutraler oder etikettierter Verpackung
- auf Wunsch in Sondergrößen

AMAZONAS Naturprodukte Handels GmbH

Kolpingstraße 15 68723 Schwetzingen · Germany

Phone: +49 (0) 6202 - 3188 Fax: +49 (0) 6202 - 4028 info@amazonas-products.com www.amazonas-products.com

