Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

27.02. 2018

Gras ins Glas! Bio- Weizengrassaft nun auch in der Schweiz erhältlich

Von allesgesund



Bild Rechte
ALLES Gesund

(Hermetschwil)(PPS) Als Superfood gepriesen findet man bereits heute Weizengras in vielen Bioläden, aber nur als Pulver. Hohe Qualität ist nun auch in der Schweiz erhältlich.

Die Firma ALLES GESUND bietet ab sofort **neu gefrorenen Bio-Weizengrassaft** aus Österreich an! Das junge, ca. 15 cm hohe Bio-Weizengras wird geschnitten, kalt gepresst und sofort schockgefroren, damit keine wertvollen Eigenschaften verloren gehen.

Yvonne Steimer von ALLES GESUND in Hermetschwil bei Bremgarten:

> Mein Sohn litt jahrelang unter Migräne und ich habe wirklich vieles zur Heilung ausprobiert. Aber nach nur einer Woche Ernährungsumstellung auf 50% Rohkost und einem täglichem Glas Weizengrassaft war seine Migräne weg und blieb es auch bis heute!

Schon seit vielen Jahren befasse ich mich mit Ernährung und Entgiftung, doch diese unglaubliche Wirkung hat mich wieder Einiges in Frage stellen lassen. Ich habe mir damals, vor über 3 Jahren, geschworen, wenn überhaupt etwas zu verkaufen, dann nur gefrorener Weizengrassaft. Und genau das mache ich heute!

Grüne Smoothies sind schon lange nichts mehr Neues bei ernährungsbewussten Leuten. Diese Drinks haben sich auch in Hollywood bewährt, wo viele Stars die Vorteile der frischen grünen Smoothies erkannt haben und täglich ihre Ration davon trinken.

Viele Kunden haben mich gefragt: „Aber wieso Gras – ich bin doch keine Kuh?“ Aber dies ist die falsche Frage. Denn was essen Tiere, wenn sie krank sind oder wieso ist Gras für sehr viele grosse und starke Tiere die Grundnahrung? Für mich ist heute glasklar, **Weizengrassaft ist das gesündeste aus der Natur! Da ist alles drin was dein Körper braucht.**

Wirkung von Weizengrassaft

Ein Glas Weizengrassaft täglich unterstützt ihren ganzen Organismus! Sein ungewöhnlich hoher Anteil an Chlorophyll (70ig Prozent) macht es einzigartig. Chlorophyll (Blattgrün) neutralisiert Toxine, produziert mehr Sauerstoff, verbessert die Verdauung, wirkt alkalisch und ist daher gut bei Übersäuerung, regt die Bildung neuer Blutzellen an und senkt den Blutdruck. Weizengrassaft enthält alle 13 essentiellen Vitamine, ein breites Spektrum an Mineralien, dutzende Spurenelemente und Enzyme. **Da ist alles drin was dein Körper braucht.** Finden Sie auf weizen-gras-saft.ch 60 Gründe, wieso sie täglich Weizengrassaft zu sich nehmen sollten.

Grosse Qualitätsunterschiede

Superfood wird heute als Modewort verwendet und ist ein dehnbarer Begriff für ein “gesundes Nahrungsmittel” geworden.

Trotzdem gibt es wichtige Merkmale und Unterschiede, die jeder kennen sollte:

- Ist es ein Naturprodukt oder ein chemisch respektive synthetisch hergestelltes Produkt?

Natürliche Stoffe können einfach und gut vom Körper aufgenommen werden. Eigentlich gibt uns die Natur, was wir brauchen. Es muss nicht extrahiert und chemisch verarbeitet sein.

- Wie oft wird ein Naturprodukt industriell bearbeitet bis es beim Endverbraucher landet?

Die Anzahl industrieller Verarbeitungsprozesse vermindert immer die Qualität.

- Wird das Nahrungsmittel erhitzt?

Über 42 Grad Celsius werden sämtliche Enzyme vernichtet, die helfen, alle enthaltenen Vitamine und Nährstoffe aufzunehmen! Alles, was pasteurisiert ist, wird zwischen 75 bis 100 Grad erhitzt. Ebenfalls viele Trocknungsverfahren zerstören diese Enzyme und dadurch auch die Vitamine und Mineralien.

- Bio oder mit Pestiziden gespritzt?

Heute gibt es inzwischen unzählige Studien über Pestizide, die beträchtliche Gefahren aufzeigen und Zusammenhänge von Allergien bis Krebs belegen. Ein konventionell angebauter Apfel wird bis zu 20 Mal gespritzt!

- Kaltgepresst oder mit industrieller Zentrifuge entsaftet?

Kaltgepresst garantiert niedrige Umdrehungszahlen der Presswalzen und somit Rohkostqualität (nicht über 42Grad Celsius erhitzt), was bei Hochleistungszentrifugen nicht der Fall ist.

- Was ist der Unterschied zwischen Saft und Pulver?

Beim Pulver wird oft hochgewachsenes Weizengras verwendet und die Inhaltsstoffe sind entsprechend geringer. Unter den verschiedenen Trocknungsverfahren ist die Gefriertrocknung die beste Variante. Andere Methoden, wie beispielsweise Sprühtrocknen, erhitzen die Lebensmittel und die wertvolle Rohkost sowie weitere Inhaltsstoffe gehen dabei verloren.

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie Frau Yvonne Steimer unter 079 450 58 00 an.

Über die Organisation:

Mit dem Ziel vor Augen, einen gesunden, natürlichen Bio Naturdrink anzubieten sind wir schnell auf den Weizengrassaft gestossen. Es ist ein Lebensmittel mit dem Maximum an Inhaltsstoffen.

Weizengrassaft wird viel Gutes für Sie bewirken. Es ist ein Lebensmittel mit einem der höchsten Nährstoffanteil. Reich an Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Chlorophyll werden Sie schnell die positive Wirkung merken, wenn Sie täglich einen Weizengrassaft Drink zu sich nehmen. Sie werden wahrnehmen wie Mängel an Nährstoffen „repariert“ werden, da Sie ein Drink zu sich nehmen der fast den ganzen Tagesbedarf an Vitaminen und Mineralien enthält und bei einigen Nährstoffen sogar den Tagesbedarf überbietet.

Ein Glas Weizengrassaft ist ein Muss für Ihren Körper und Wohlbefinden.
Unsere Firma ist dazu da Ihnen diesen Saft anzubieten und zu liefern.

„Lass das Essen Deine Medizin sein und die Medizin Deine Nahrung.“
Hippokrates - griechischer Arzt, † um 370 v. Chr.

Besuchen Sie auch unsere Webseite: www.weizen-gras-saft.ch

Pressekontakt:

ALLES GESUND
Yvonne Steimer
Altweg 1
5626 Hermetschwil

Telefon: 056 648 30 20
Mobil: 079 450 58 00

steimeryvonne @ gmail.com

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/gras-ins-glas-bio-weizengrassaft-nun-auch-der-schweiz-erhaeltlich*