



WITSENBURG

natural products b.v.

OMEGA & MORE

PERFECT BALANCE

ausgewogene Ölmelange mit Omega-3,
Omega-6 und Omega-9 Fettsäuren



PERFECT BALANCE

ausgewogene Ölmelange mit Omega-3, Omega-6 und Omega-9 Fettsäuren

Diese Kombination verschiedener besonderer Öle aus biologische Anbau enthält genau die essentiellen Fettsäuren, die Ihr Körper benötigt, um gut zu funktionieren: Omega-3, Omega-6 und Omega-9 Fettsäuren, die in einem optimalen Verhältnis zueinander stehen.

PERFECT BALANCE entspricht den höchsten Anforderungen, die man an ein Öl stellen kann, nicht nur im Hinblick auf die Gesundheit, sondern auch was Geschmack, Umweltfreundlichkeit und Haltbarkeit angeht.

Diese einzigartige Ölmelange enthält: Leinsamenöl, Sonnenblumenöl*, Sesamöl*, Kokosöl*, Kürbiskernöl*, Nachtkerzenöl*, Reiskeimöl und Borretschöl*. Jedes einzelne dieser Öle hat seine eigene Funktion und Eigenschaften. Alle Zutaten sind nicht raffiniert, kaltgepresst und wo immer möglich aus biologischem Anbau.*

Ausserdem enthält Perfect Balance natürliches Vitamin E als Antioxidant und Rosmarinextrakt zur Verlängerung der Haltbarkeit. Auf diese Weise bleiben die empfindlichen essentiellen Fettsäuren optimal erhalten.

(aus biologischem Anbau)*



WARUM ESSENTIELLE FETTSÄUREN?

Viele Menschen sind davon überzeugt, dass Fett in der Nahrung ungesund ist. Sie machen sich Sorgen über ihre Herzkranz- und Blutgefäße oder meinen, dass sie dick davon werden.

Das ist teilweise so, aber es gilt nicht für alle Fette, im Gegenteil. Wirklich ungesund sind Transfette, die sollte man weitestgehend meiden. Die 'mehrfach ungesättigten Fettsäuren' hingegen, wie z.B. die Fettsäuren in Leinsamenöl, Fisch, Nüssen und Samen, sind absolut unerlässlich für Ihre Gesundheit. Sie werden essentielle Fettsäuren genannt, weil der Körper sie benötigt aber nicht selbst produzieren kann. Wir müssen die essentiellen Fettsäuren also über unsere Nahrung zu uns nehmen.

Der Körper benötigt essentielle Fettsäuren für die Funktion aller Zellen, Gewebe und Organe. Essentielle Fettsäuren haben sehr viele wichtige Funktionen im Körper.

Essentielle Fettsäuren sind besonders wichtig für einwandfrei funktionierende Zellmembranen. Zellmembranen sind die Wände unserer Zellen. Essentielle Fettsäuren sorgen dafür, dass diese Membranen geschmeidig bleiben. Dadurch funktionieren die Zellen, und somit auch die Gewebe oder Organe, viel besser.

Essentielle Fettsäuren stimulieren auch die Prostaglandinproduktion. Prostaglandine sind hormonähnliche Stoffe, die eine regulierende Rolle beim Optimieren des Cholesterinspiegels, der Hormonproduktion, des Immunsystems und des Blutdrucks spielen.

Ausserdem liefern essentielle Fettsäuren über einen längeren Zeitraum Energie und sorgen so für eine bessere Ausdauer, indem sie dem Körper bei der Sauerstoffaufnahme helfen. Des Weiteren unterstützen sie den Stoffwechsel, die Gehirnfunktion und die Verdauung. Sie stimulieren die Fettverbrennung, verhindern, dass der Körper zuviel Wasser festhält und reduzieren das Bedürfnis an Süssigkeiten.

Für die Haut sind essentielle Fettsäuren eine Art Kosmetika. Selbst Beschwerden wie Akne, Psoriasis und Hautekzeme können dank essentieller Fettsäuren milder werden.

Auch die Gelenke profitieren von essentiellen Fettsäuren, da diese helfen, Entzündungen entgegenzuwirken.

OMEGA-3 UND OMEGA-6

Es gibt zwei Sorten essentielle Fettsäuren: OMEGA-3 (z.B. alpha-Linolensäure) und OMEGA-6 (z.B. Linolsäure). Es ist wichtig, dass diese beiden Fettsäuren in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander stehen. Unsere Nahrung enthält im Allgemeinen zu wenig essentielle Fettsäuren, insbesondere zu wenig Omega-3 Fettsäuren.

Indem man verschiedene wertvolle Öle auf die richtige Weise miteinander kombiniert, kann ein optimales Verhältnis der benötigten Fettsäuren erzielt werden. PERFECT BALANCE enthält die essentiellen Fettsäuren Omega-3 und Omega-6 in einem ausgewogenen Verhältnis, entsprechend den Bedürfnissen des modernen Menschen.

ÖLE IN PERFECT BALANCE

Jedes Öl in dieser gesunden Melange hat seine eigenen spezifischen Funktionen und Eigenschaften.

- › Leinsamen verfügt über den grössten Anteil von OMEGA-3 Fettsäuren. Es ist das beste pflanzliche Öl für Menschen mit einem Mangel an OMEGA-3 Fettsäuren. Leinsamen verhindert unter Anderem, dass Blutplättchen aneinander kleben und liefert so einen Beitrag zur Gesundheit der Herz- und Blutgefässe.
- › Sonnenblumenöl und Sesamöl liefern die grösste Konzentration an OMEGA-6 Fettsäuren und haben beide einen angenehmen Geschmack.

- › Nachtkerzenöl und Borretschöl sind aufgrund ihres Gamma-Linolensäuregehalts (GLA) besonders wertvoll. GLA ist für die Produktion wichtiger Prostaglandine (Typ E1) unerlässlich. Diese hormonähnlichen Stoffe wirken auf Blutdruck, Cholesterinspiegel und Herzfunktion ein, die wiederum wichtige Faktoren für die Gesundheit der Herz- und Blutgefäße sind. Gamma-Linolensäure ähnelt der Linolsäure (OMEGA-6), hat aber eine längere Fettsäurekette. Es kommt weniger häufig in Nahrungsmitteln vor als Linolsäure und besitzt seine eigenen positiven Eigenschaften. Eine häufig verwendete GLA-Quelle ist Nachtkerzenöl, das ausserdem noch OMEGA-9 Fettsäuren enthält. Borretschöl, das um einiges teurer ist, enthält selbst doppelt so viel GLA wie Nachtkerzenöl.
- › Kokosöl wurde hinzugefügt, weil es Fettsäuren mit mittellangen Ketten enthält, die sich besonders gut als Brennstoff für das Herz eignen. Ausserdem enthält Kokosöl Laurinsäure. Das ist eine Fettsäure, die als Ausgangsstoff für das antimikrobielle Monolaurin dient.
- › Kürbiskernöl ist nicht nur ein sehr aromatisches Öl, sondern es enthält auch OMEGA-3, -6 und -9 Fettsäuren. Kürbiskerne sind für ihre heilsame Wirkung bei Prostatabeschwerden bekannt.
- › Reiskeimöl ist ein stabiles OMEGA-6 Öl. In seiner nicht raffinierten Form ist dieses Öl eine gute Quelle natürlicher Wachse und Sterole, die beide den Cholesterinspiegel regulieren helfen.

EINZIGARTIGER PRODUKTIONSPROZESS

Diese besondere Ölmelange wurde unter optimalen Bedingungen mechanisch gepresst: im Dunkeln und bei niedriger Temperatur. Das Öl wird sauerstofffrei abgefüllt und enthält keine Transfettsäuren. Dieser einzigartige Produktionsprozess wurde speziell entwickelt, um maximale Stabilität der Öle, optimalen Nährwert und Frische zu garantieren.

Wo möglich, wurden alle Zutaten der Ölmelange aus biologischem Anbau bezogen. Das bietet ausserdem die Garantie, dass die Zutaten nicht genetisch manipuliert wurden. Kein einziges Öl in dieser Melange wurde chemisch bearbeitet. Es spricht für sich, dass keine chemischen oder synthetischen Zusätze verwendet wurden. Omega & More PERFECT BALANCE ist in Flaschen (500 und 250 ml) aus dunklem Glas erhältlich, in denen die empfindlichen essentiellen Fettsäuren gegen Sauerstoff und Licht geschützt werden.

Die Ölmelange ist auch in Kapseln von 1000 mg und in einer Packung von 30 Beuteln à 15 ml erhältlich, das ist praktisch für unterwegs, oder zum Mitnehmen zur Arbeit.



UND DER GESCHMACK?

Der ist ausgezeichnet zu nennen: verfeinert, mild und nussig. Aus diesem Grund ist PERFECT BALANCE köstlich zu Salaten und gedünstetem Gemüse, im Joghurt, mit Hüttenkäse oder vermischt mit Obst- und Gemüsesäften. Oder ganz einfach auf italienische Art, zum Brot eintunken.

Aufgrund der Empfindlichkeit der Fettsäuren darf diese Melange unter keinen Umständen erhitzt werden (über 50°C). Die Ölmelange ist darum NICHT zum Backen, Braten oder Frittieren geeignet. Sie können besser mit stabilen Ölen braten, z.B. mit Butter oder unserem Kokosöl.

MEHR ALS NUR EIN NAHRUNGSMITTEL

In erster Linie ist PERFECT BALANCE ein Nahrungsmittel. Aber aufgrund der einzigartigen Zusammensetzung kann man die Melange auch ohne weiteres als Nahrungsergänzung bezeichnen. Die meisten Menschen verwenden die Ölmelange auch tatsächlich als ihre tägliche Quelle essentieller Fettsäuren, also als eine gesunde Ergänzung ihrer Alltagsdiät. Eventuell wird PERFECT BALANCE Öl auch mit MegaFlax kombiniert, womit es ausgezeichnet vermischt werden kann.



PERFECT BALANCE

MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER DIE GESUNDE VERWENDUNG VON ÖLEN UND FETTEN WISSEN?

Fall das Büchlein: Die Verwendung von Ölen und Fetten mit gesundem Verstand.

Die amerikanische Wissenschaftlerin Mary G. Enig hat das Buch 'Know Your Fats' (English) geschrieben. Darin beschreibt sie auf anschauliche Weise, basierend auf internationaler wissenschaftlicher Forschung, die Wechselwirkung zwischen Fetten und Gesundheit.

Dieses Buch wurde für den gesundheitsbewussten Konsumenten geschrieben, aber auch für Menschen, die sich berufsbedingt mit Ernährung und Gesundheit beschäftigen, wie z.B. Ärzte, Therapeuten und Diätisten.

Sehr zu empfehlen, wenn Sie Ihre Kenntnisse über Ernährung und die Rolle, die Fette auf Ihre Gesundheit haben, erweitern möchten.

ANDERE PRODUKTE

Leinsamenöl mit Knoblauch und Chili (eine kulinarische Sensation)

MegaFlax (schmackhafte Nahrungsergänzung mit Leinsamen als Basis)

The Missing Link (vergleichbar mit MegaFlax, aber für Tiere)

Canadian Essence (eine traditionelle Melange von 8 Kräutern)

Wild & More Produkte (der intensive Geschmack echt wilden Obstes)

Witsenburg natural products bietet exzellente Qualitätsprodukte an und liefert auf diese Weise einen Beitrag zur Gesundheit von Mensch und Tier, und zwar in einer Form, die unserer Umwelt so wenig wie möglich schadet. Das beinhaltet, dass wir Zutaten aus biologischem Anbau verwenden und uns für humane und umweltfreundliche Produktionsmethoden und Verpackungen entschieden haben. Indem wir persönliche Aufmerksamkeit und extra Service bieten, streben wir danach, mehr zu sein als nur ein Glied in der Stufenordnung der Produktion. Wir hoffen, dass unsere Firma mit problemlösenden Produkten Inspiration für Körper und Seele ist. Qualität, Wirksamkeit und Integrität sind für uns wichtiger als Quantität. Dafür verbürgen wir uns.



WITSENBURG
natural products b.v.

De Lasso Zuid 3a, NL - 2371 EV Roelofarendsveen
+31 71 33 146 31, www.witsenburg.net, info@witsenburg.net