

# Moringa oleifera

Die nährstoffreichste Pflanze der Erde.

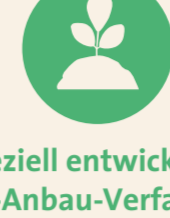
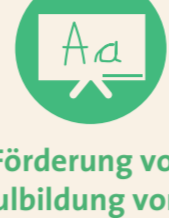
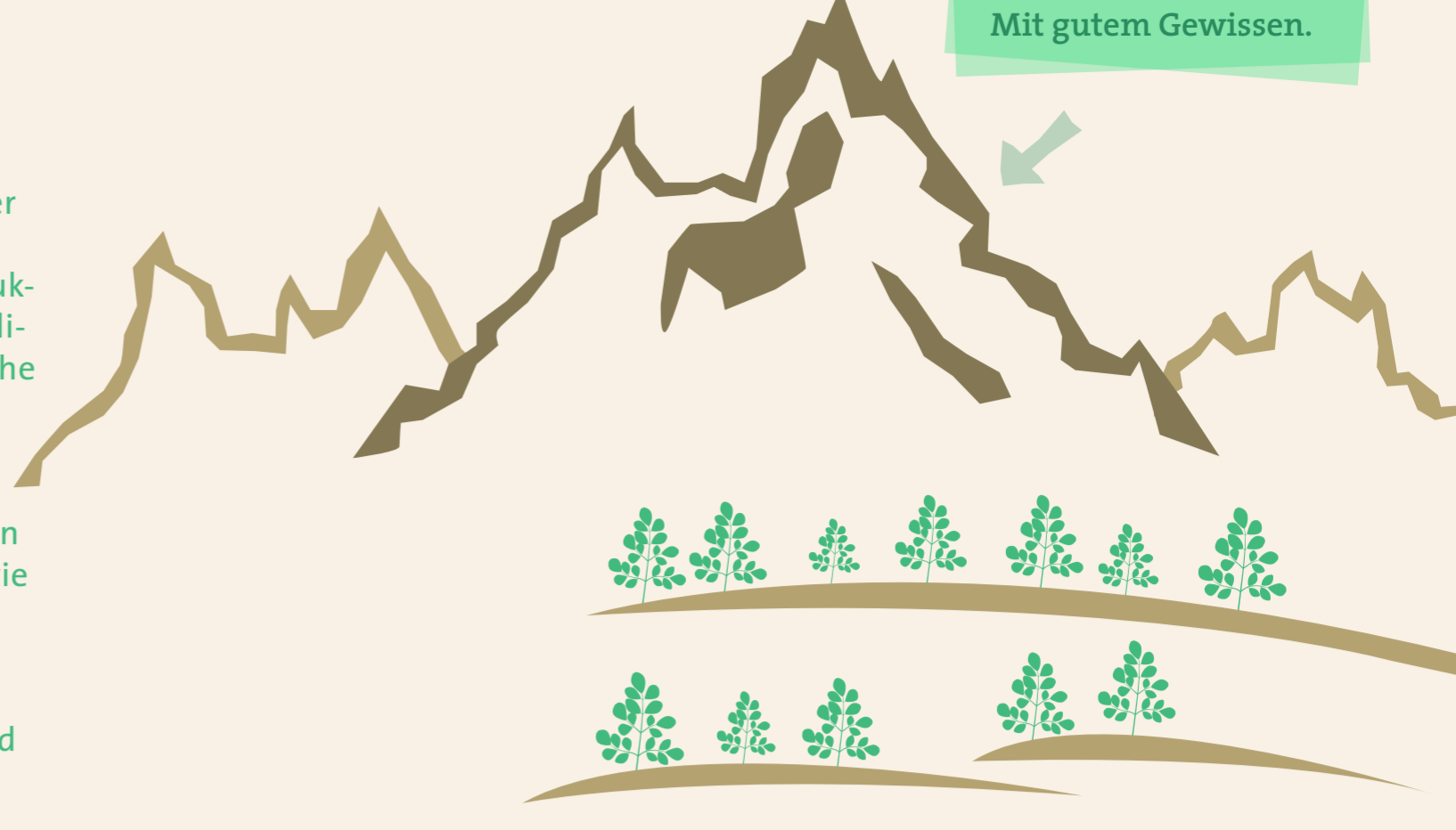


Wir bauen dort an, wo Moringa ursprünglich herkommt. Mit gutem Gewissen.

## Der Himalaya –

### Wer viel will, muss viel tun.

Im Nordwesten Indiens (Provinz Punjab) unweit des Himalayagebirges – dort, wo Moringa oleifera seit Tausenden von Jahren wächst – produzieren wir in einer Kooperation mit der Hochschule Wismar und der Stiftung »Unity of Man« in Kirpal Sagar hochwertige Produkte auf einer Permakultur-Moringafarm. Landwirtschaftliche Permakulturen zielen auf nachhaltige und naturnahe Kreisläufe. Es geht bei ihnen um die Schaffung eines Ökosystems, das zugleich ertragreich und dauerhaft funktioniert. Unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. Ing. Christian Stollberg wurde ein spezielles Anbauverfahren entwickelt, welches komplett auf chemische Zusätze wie Düng- oder Pflanzenschutzmittel verzichtet und nun in einer standardisierten Form erstmalig zum Einsatz kommt. Alle Prozesse – von der Bodenaufbereitung bis zur Auslieferung nach Europa – werden strengstens und dauerhaft überwacht.



### Moringa in der Küche

Moringa passt hervorragend in die ernährungsbewusste Küche. Das Blattpulver lässt sich unter viele Speisen mischen. Aber bitte nicht mitkochen – fügen Sie das Pulver erst nach dem Zubereiten hinzu. Es gibt auch zwei sehr interessante Gewürzmischungen – **Probieren Sie Samori Chakalaka und Moringa Zauber!**



**90**

Moringa oleifera enthält über 90 wichtige Nähr- und Vitalstoffe

**18**

Moringa oleifera enthält 18 Aminosäuren

**46**

Moringa oleifera enthält 46 antioxidative Stoffe

Ein echter Wunderbaum! Moringa ist reich an: Vitaminen, Antioxidantien, Proteinen und Mineralstoffen. Alle Stoffe sind von Natur aus perfekt aufeinander abgestimmt und können zu 100 % vom menschlichen Körper genutzt werden.

Aminosäuren sind die wichtigsten Bausteine unseres Körpers. Moringa enthält **8 essentielle Aminosäuren**: Isoleucin, Leucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Threonin, Tryptophan, Valin und **10 nichtessentielle Aminosäuren**: Alanin, Arginin, Tyrosin, Asparaginsäure, Cystin, Serin, Glyzin, Histidin, Prolin, Glutaminsäure.

Unter anderem durch Stress, körperliche Belastung, Zigarettenrauch oder selbst beim Sonnenbaden entstehen in unserem Körper freie Radikale, welche die Zellen angreifen.

## ZEATIN

1000 Mal mehr Zeatin als in anderen Pflanzen.

### Zeatin in Pflanzen

Die Blätter des Moringabaumes enthalten bis zu 1000 Mal mehr Zeatin als andere Pflanzen. Dies erklärt auch das schnelle Wachstum von Moringa (4–8 Meter im ersten Jahr). Ein weiterer Vorteil von Zeatin ist die Verbesserung der Nährstoffumwandlung. Die erzeugte Energie kann wesentlich schneller durch die Pflanzenkapillaren geleitet werden und trägt somit zur Stärkung der Pflanze bei.

### Zeatin im menschlichen Körper

Im menschlichen Körper fungiert Zeatin als Botenstoff, der dafür sorgt, dass alle in Moringa enthaltenen Nähr- und Vitalstoffe vom Organismus verwertet werden können und dort ankommen, wo der Körper sie braucht. Ein großer Vorteil ist, dass Zeatin den Abbau des blattigenen Chlorophylls hemmt. Dies ist der Grund dafür, dass die wertvollen Inhaltsstoffe, selbst im zu Blattpulver verarbeiteten Zustand, deutlich länger erhalten bleiben.



## Moringa weist einen sehr hohen Nähr- und Vitalstoffgehalt auf.

Die wichtigsten Vitamine und Mineralstoffe sind:

**Vitamine** A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D, K

**Mineralstoffe** Magnesium, Natrium, Eisen, Kalium, Kalzium



Die Pflanze ist reich an Omega-3, Omega-6 und Omega-9 Fettsäuren.

## Ist Moringa wirklich so gut, wie behauptet wird?

Wir sagen Ja! Aber natürlich sollte sich jeder seine eigene Meinung bilden. Beschäftigen Sie sich ein wenig mit dieser Pflanze und schauen Sie, was Moringa Ihnen bringen kann – Sie werden begeistert sein!



### Wie erkenne ich eine gute Qualität?



frisches Grün hoher Chlorophyllgehalt



leichte Schärfe Senfölyglykoside und Bitterstoffe noch vorhanden



leichte Spinatnote bedingt durch noch vorhandene Senfölyglykoside

### Chlorophyll?

Chlorophyll gilt heute als einer der wichtigsten Nahrungsbestandteile. Zudem ist es das Farbpigment, welches den grünen Pflanzen ihre Farbe gibt.

### Senfölyglyko...was?

Senfölyglykoside sind sekundäre Pflanzenstoffe, die aus den pflanzeigenen Aminosäuren gebildet werden. Sie geben Gemüse wie Rettich, Kresse, Rucola und eben auch Moringa ihren leicht scharfen Geschmack.

## Gute Qualität zu einem extrem günstigen Preis? Das geht nicht!

### Analyse

Analysen auf Chemikalien und die Mikrobiologie kosten pro Charge mehrere hundert Euro.

### Hygiene

Oft fehlt es an hygienischen Räumlichkeiten, welche eine saubere Verarbeitung der Rohware gewährleisten.

### Trocknung

Um eine schonende Trocknung zu gewährleisten, ist ein modernes Trocknungsgerät erforderlich. Dieses kostet mehrere tausend Euro, weshalb viele Erzeuger ihre Ware unter freiem Himmel oder im Schattenhaus trocknen. Damit ist sie jedoch frei zugänglich für Kleintiere – Salmonellenbelastungen können die Folge sein.

### Profitgier

Der Drang, möglichst günstig zu produzieren, sorgt dafür, dass am Qualitätsmanagement gespart wird und beispielsweise gestrecktes Moringapulver in den Handel gelangt.

### Verpackung

Nach der Verarbeitung muss Moringa luftdicht verpackt werden, die entsprechende Technik kostet ebenfalls Geld.

100%

35%

Nicht jedes Pulver, das gut aussieht ist, auch gut.

So reichhaltig und vielfältig die Vitamine und Mineralien des Wunderbaumes sind, so sensibel sind sie auch. Leider werden sie in der Praxis oft durch falsche Handhabung und mangelndes Qualitätsbewusstsein zerstört oder kontaminiert, noch bevor sie den Kunden überhaupt erreichen.

## Ein Zeichen für sehr gute Qualität.

Dürfen wir vorstellen? Das ist SAMORI. Produkte mit dieser Kennzeichnung enthalten garantiert original Sanleaf Moringa.

### SAMORI steht u. a. für:

- Untersuchung jedes einzelnen Wareneinganges in Deutschland.
- Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand – garantiert keine Mährescherernte. Nur so lässt sich eine hohe Qualität erzielen.
- Produkte aus wild wachsendem Moringa von den Philippinen und Bio-Moringa aus Indien.
- Überwachung aller Prozesse in Indien – von der Bodenaufbereitung bis zur Auslieferung des fertigen Produktes.
- Speziell entwickeltes Anbauverfahren, welches komplett auf chemische Zusätze wie Düng- oder Pflanzenschutzmittel verzichtet.
- Hygiene und Lebensmittelsicherheit haben höchste Priorität.



## MORINGA NACH DEM SPORT

Durch seinen hohen Gehalt an Mikronährstoffen, also Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen, ist Moringa perfekt geeignet für Sportler und alle, die täglich körperlichen Anstrengungen ausgesetzt sind. Denn beispielsweise über den Schweiß verlieren wir viele wichtige Mikronährstoffe.

## Moringa in grünen Smoothies!

Das Moringa Blattpulver passt hervorragend zu grünen Smoothies! Gerade für Menschen, denen das Pulver zu kräftig ist – durch beispielsweise Bananen oder Datteln lässt sich der Geschmack weitestgehend neutralisieren. So kann auch eine größere Menge Moringa auf leckerem Wege eingenommen werden.

### Jiamo –

#### Eine Besonderheit aus 7 Schätzen der Natur

Mit Jiamo können Sie Ihren Smoothie auf wertvolle Art und Weise verfeinern. Jiamo ist eine Zusammensetzung aus: Yaconsirup (Peru), Kokosblütenzucker (Indonesien), basischem Gletscherwasser (Island), original SAMORI Moringablüten (Indien), Jaogulanblättern (Thailand), Lavendelblüten (Frankreich) und Bourbon Vanille (Madagaskar).

Moringa passt nicht nur zu grünen Smoothies!

Smoothies sind perfekt dazu geeignet, um dem Körper etwas Gutes zu tun. In ihnen lassen sich auch weniger leckere Obst- und Gemüsesorten, die aber sehr gesund sind, mühelos zubringen.

Smoothies gelten als schnelle Energielieferanten – Mit ihnen lassen sich auch größere Mengen Obst und Gemüse zu sich nehmen, ohne dass Müdigkeitserscheinungen auftreten. Das liegt ganz einfach daran, dass der Körper weniger mit der Verdauung beschäftigt ist.

## Sanleaf Europe – Die Nummer 1 in Sachen Moringa

Wir waren 2008 das erste Unternehmen in Deutschland, welches Moringaprodukte importiert und verkauft hat.



In Deutschland kontrolliert

Unsere Erfahrung und unser Netzwerk aus Wissenschaftlern, Ayurveda-Gelehrten, Bauern und Ernährungsberatern nutzen wir, um Produkte von höchster Qualität zu entwickeln. Jeder einzelne Import wird in einem deutschen Institut untersucht, bevor die Ware in den Handel gelangt. Wir können unseren Kunden garantieren, dass unsere Moringa-Blätter, Blüten und Früchte (Drumsticks) ausschließlich von Hand geerntet werden. Dies ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal – Denn wird (wie es oft geschieht) mit dem Mährescher geerntet, so gelangen auch größere Zweige und gelbe Blätter mit in die Verarbeitung. Das hat zur Folge, dass das Pulver »gestreckt« wird und sich die Nährstoffdichte verringert, ohne dass dies am Pulver selbst im Nachhinein zu erkennen ist.

Netzwerk aus Wissenschaftlern Ayurveda-Gelehrten Bauern und Ernährungsberatern



Wir bieten Ihnen EU-Bio- und Wildwuchsmoringa von höchster Qualität

Sanleaf Europe – Kontrollierte Qualität, fair produziert.

### Haben Sie Fragen?



Sanleaf Europe GmbH  
Rufen Sie uns an 035692 / 66933  
Mo. bis Do. von 8.30 bis 17.00 Uhr  
Fr. von 8.30 bis 14.30 Uhr

Fax 035692 / 66955  
E-Mail kundenservice@sanleaf-europe.com  
Web moringa-europe.com | nakur.de

Diese Grafiken und Texte dienen ausschließlich der Information. Sämtliche Daten basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Im Krankheitsfall wenden Sie sich bitte immer an einen Arzt oder Apotheker.