

Cellagon[®]
Aus der Fülle der Natur

ZUTATEN

**NATÜRLICH
NUR DAS BESTE**



**Weitere Informationen
zu Cellagon aurum und
aurum Dunkle Sommerbeere**

www.cellagon.de

Acai-Beere: Neben zahlreichen antioxidativen sekundären Pflanzenstoffen liefert die kleine Beere reichlich Vitamin C.

Acerolakirsche: Sie ist reich an natürlichem Vitamin C und enthält zudem Eisen und Anthocyane.

Aloe Vera (ohne Aloin): Sie ist eine traditionelle Heilpflanze und wird für ihre immunstärkende und ihre wundheilende Wirkung geschätzt.

Aronia: Die auch als schwarze Apfelbeere bekannte Aronia weist einen hohen Flavonoidgehalt auf.

Artischocke: Ihre Bitterstoffe machen z.B. fettes Essen bekömmlicher. Der Mehrfachzucker Inulin trägt zudem zu einer guten Ernährung der Darmflora bei.

Ballaststoffkomplex aus Apfel und Hagebutte: Dieser Komplex ist reich an Pektinen zur Unterstützung einer guten Verdauung.

Beta-Glucane aus Hefe: Die ernährungsphysiologischen Aspekte der Polysaccharide sind vielfältig und machen die Betaglucane zu einer besonders wertgebenden Zutat.

Blaubeere: Die wilde Blaubeere ist in Kanada beheimatet und weist einen besonders hohen Anteil an antioxidativen Anthocyanen auf. Sie sind auch für die tiefblaue Färbung der Beere verantwortlich.

Alle Cellagon-Lebensmittel werden unter strenger Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt und permanent kontrolliert*. Wir verwenden keine künstlichen Konservierungsstoffe, keine künstlichen Aromen oder Geschmacksstoffe.



OHNE GENTECHNIK



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

*von unabhängigen Prüflaboren

Borretschsamöl: Das hochwertige Pflanzenöl enthält neben der langkettigen Fettsäure „Linolsäure“ bis zu 45% Gamma-Linolensäure.

Brennnessel: Sie hat einen hohen Gehalt an Mineralstoffen, wie z.B. Kalium.

Brombeere: Die säuerlich-aromatische Frucht ist reich an Vitaminen (u.a. Vitamin C, B-Vitamine, Betacarotin), Mineralstoffen (u.a. Magnesium, Calcium) und Polyphenolen.

Buchweizenkeimpulver: Auf speziell aufbereiteten Nährlösungen gewachsen, ist unser Buchweizenkeim eine besonders hochwertige Quelle für B-Vitamine und Vitamin D₃.

Coenzym Q10: Es spielt eine bedeutende Rolle bei der Bildung von ATP, dem Hauptenergieträger der Zelle.

Fenchel, Anis, Kümmel und Angelika: Zusammen sind sie eine Mischung mit bekanntlich wohltuenden Eigenschaften für Magen und Darm.

Gelee Royal: Es ist ein weißlich schimmerndes Produkt mit leicht süßlichem Geschmack, das 16 Aminosäuren, 12 Vitamine, 6 Spurenelemente und weitere Inhaltsstoffe enthält.

Gojibeere: Sie enthält die Vitamine A, C, E, B, Calcium, Chrom, Zink und essenzielle Aminosäuren. Die Kombination mit den ebenfalls enthaltenen sekundären Pflanzenstoffen machen sie zu einem starken Antioxidans.

Granatapfel: Er enthält Vitamine, Mineralstoffe und Polyphenole (insbesondere Ellagsäure).

Grünkohl: Er beinhaltet viele Nähr- und Funktionsstoffe und ist reich an Vitamin A und C. Er enthält zudem Magnesium, Calcium und Mangan.

Hagebutte: Ein Auszug aus Hagebuttenschalen und Fruchtmark enthält Vitamin C, Pektin, Fruchtsäuren und Rutin.

■ nur in Cellagon aurum

■ nur in Cellagon aurum Dunkle Sommerbeere

Hibiskus: Er sieht nicht nur hübsch aus, sondern beinhaltet auch viele sekundäre Pflanzenstoffe.

Himbeere: Die aus zahlreichen kleinen Einzel Früchten bestehende Sammelsteinfrucht enthält reichlich Vitamine (u. a. Vitamin C) und Mineralstoffe (u. a. Eisen und Magnesium).



Holunderbeere: Die beerenartige Steinfrucht ist reich an Vitaminen (u. a. Vitamin C, B-Vitamine) und Flavonoiden.

Hopfen: Verwendet werden seine Knospen, die aufgrund ihrer beruhigenden Wirkung geschätzt werden.

Johannisbeere (schwarz): Sie ist ein wahres Vitamin-C-Wunder. Zudem weist sie – neben wertvollen Mineralstoffen – einen hohen Flavonoidgehalt auf.

Karotte (milchsauer vergoren): Der Saft ist reich an Betacarotin (Vorstufe von Vitamin A) und enthält zudem Spurenelemente sowie Milchsäure.

Kirsche: Die Steinfrucht hat mit ihrer Mixtur aus Vitaminen und Mineralstoffen einiges für die Gesundheit zu bieten.

Kresse: Sie ist ein Küchenkraut, das u.a. Vitamin C, Mineralstoffe und Glucosinolate enthält.

Kumys (gefriergetrocknet): Aus einem Liter frischer Stutenmilch (Demeter-Qualität) entstehen durch Fermentation und Gefriertrocknung nur 49g Kumys. Er ist reich an Milchsäure, Peptiden, Lysozym und Carnitin. Kumys ist gut für die Darmflora und die Verdauung. Auch bei der Schönheitspflege sind die guten Eigenschaften von Kumys schon lange bekannt.

Kürbis/Kürbiskernöl: Kürbiskerne enthalten Phytosterole und haben, bezogen auf die Trockenmasse, einen hohen Eisengehalt. Kürbis unterstützt die natürliche Harnausscheidung.

Kurkuma: Das Ingwergewächs enthält den sekundären Pflanzenstoff Curcumin, welcher u.a. antioxidative Wirkung besitzt.

L-Carnitin: Dies ist eine natürliche, vitaminähnliche Substanz, ohne die ein Fettstoffwechsel nicht möglich ist. L-Carnitin ist bei Sportlern sehr gefragt.

Lecithin: Hierbei handelt es sich um eine fettähnliche Substanz, die u. a. Inosit und Cholin enthält, die häufig in der Ernährung fehlen. Cholin wird für die Informationsvermittlung zwischen den Nervenzellen benötigt.

Lindenblüten: Sie schmecken gut und wirken beruhigend und entspannend. Während der Winterzeit werden sie häufig als Tee zur Stärkung der Abwehrkräfte eingesetzt.

Löwenzahn: Er enthält viele Arten von Bitterstoffen, die gut für die Verdauung sind. Außerdem sind Flavonoide, Triterpene und Kalium enthalten.

Mate-Tee: Das Nationalgetränk Südamerikas, zeichnet sich durch eine erfrischende und anregende Wirkung aus.

Olive: Sie weist einen hohen Gehalt an Ölsäure und antioxidativen Polyphenolen (u.a. Hydroxytyrosol) auf.

Öl der Mikroalge Schizochytrium sp.: Dieses Öl ist eine vegane Quelle für die lebensnotwendige Omega-3-Fettsäure DHA.

Pastinake (milchsauer vergoren): Sie liefert Vitamin C sowie verschiedene B-Vitamine und wird aufgrund ihrer verdauungsfördernden Wirkung geschätzt. Sie gilt als besonders bekömmlich.

Petersilie: Das beliebte Küchenkraut ist eine gute Quelle für Mineralstoffe und Spurenelemente.

Pflaume: Sie ist reich an Mineralstoffen, wie z.B. Kalium und Calcium. Die wasserlöslichen Pflanzenstoffe Pektin und Zellulose sorgen für die verdauungsfördernde Wirkung des Steinobstes.

Quinoa: Das Urgetreide, das heute zum Glück wiederentdeckt wurde, ist eine besonders gute Quelle für B-Vitamine.

Rosmarin: Das Gewürz ist vor allem im Mittelmeerraum sehr beliebt. Zudem wird es wegen seiner enthaltenen ätherischen Öle und Mineralstoffe sehr geschätzt.

Rote Bete (milchsauer vergoren): Der Saft gilt als Präbiotikum und enthält Eisen, die Vitamine C, B₁, B₂, B₆ und Niacin sowie Betain, Anthocyane und Milchsäure.

Salbei: Er ist eine beliebte Gewürzpflanze, die viele ätherische Öle und Gerbstoffe enthält.

Sanddorn/Sanddornfruchtfleischöl: Die „Zitrone des Nordens“ ist nicht nur schön anzusehen, sondern vor allem eine ausgezeichnete Vitaminquelle. Das Fruchtfleischöl enthält u.a. wertvolle Fettsäuren und Tocopherole.

Schafgarbe: Die enthaltenen ätherischen Öle und Bitterstoffe machen sie zu einem aromatischen Bittermittel.

Schisandra: Diese Frucht ist in China und Ostasien beheimatet. Sie beinhaltet die Vitamine C, E und wertvolle Öle.

Shiitake-Pilz: Er ist ein sehr guter Lieferant von hochwertigem Eiweiß. In Ernährungsfragen ist aber nachgewiesenermaßen der Mehrfachzucker Lentinan sein größter Schatz.

Tomate: Sie enthält neben Vitaminen auch das bekannte Carotinoid „Lycopin“.

Topinambur: Die Knolle enthält Inulin, den Nährstoff für die wichtigen Acidophilus- und Bifidusbakterien, die den Darm besiedeln.

Traube: Sie enthält wertvolle biologisch aktive Flavanoole, die OPC genannt werden. Zudem sind in Traubenkernextrakt wertvolle, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die für eine gute Ernährung ebenfalls wichtig sind, enthalten.

Zitronenmelisse: Sie hat einen angenehmen Geschmack und enthält neben ihrem ätherischen Öl auch Gerb- und Bitterstoffe sowie Flavonoide und Mineralsalze.

Zwiebel: Ihre Schwefelverbindungen bringen uns beim Schälen zum Weinen. Gesund ist sie auch aufgrund ihrer wertvollen Mineralstoffe und Vitamine.



GESUND
ERNÄHREN:
EINFACH UND
EFFEKTIV

Ein Spitzen-Team für jedes Bedürfnis

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung zählt zur Basis unserer Gesundheit. Das Cellagon-Ernährungskonzept bietet Ihnen die Möglichkeit, die eigene Nährstoffzufuhr bedarfsgerecht und auf einfache Weise zu optimieren. Hochwertige Bioaktivstoffkonzentrate unterstützen die zielgerichtete Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen Pflanzenstoffen, die der Organismus für seine alltäglichen Funktionen benötigt. Ausgewählte pflanzliche Eiweiße sowie eine durchdachte Komposition pflanzlicher Öle runden das Konzept sinngebend ab.



Informieren Sie sich online über alle unsere Lebensmittel oder lassen Sie sich von Ihrem persönlichen Cellagon-Experten beraten.

www.cellagon.de



Mit Empfehlung von

Wir
sind für
Sie da!

Hans-Günter Berner GmbH & Co. KG
Hasenholz 10 · 24161 Altenholz · Germany
Telefon 0431/32 99 32 · Fax 0431/32 32 01

Weitere Informationen unter
www.cellagon.de

Art. Nr. 503

Cellagon[®]



Klimaneutral

Druckprodukt

ClimatePartner.com/10690-1809-1001

