

AminoBase

Ganzheitlich-pflanzliche Vollwertkost auf Basis von Amarant, pflanzlichem Protein, Ballaststoffen und Mineralstoffen

- Zur Zubereitung einer Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung
- Reich an Mineralstoffen ideal bei Reduktionsdiäten und Fasten-Kuren
- Vollwertige pflanzliche Ernährung ideal für Veganer und Vegetarier
- Reich an Eiweiß und Ballaststoffen
- Ohne Gluten, Milchbestandteile, Süßstoffe, Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Aromen
- Für jeden Geschmack als Shake, Suppe oder Mousse

Das AminoBase-Konzept

AminoBase ist der erste vollwertige Mahlzeitersatz ohne Gluten und Laktose auf rein pflanzlicher Basis. Es enthält alle wichtigen Nährstoffe in einem natürlichen Verhältnis und bietet so dem Körper eine vollwertige, rundum gesunde Basis-Versorgung.

Mit AminoBase erhalten Sie einfach, schnell und flexibel eine vollwertige Mahlzeit – optimal als Ergänzung einer pflanzlichen Ernährung, besonders bei erhöhter körperlicher und geistiger Beanspruchung.

AminoBase eignet sich zur gewichtskontrollierenden Ernährung.

Auch geeignet bei Unverträglichkeiten

AminoBase bietet verträgliche Vollwertkost auch bei multiplen Allergien und Unverträglichkeiten:

- ohne Gluten
- ohne Fruktose und Laktose
- ohne Soja und Nüsse
- ohne Milch- oder Eibestandteile
- ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Süßstoffe und Aromen
- geeignet bei Histaminintoleranz (bei Zubereitung ohne Soja)

Vollwertige pflanzliche Mahlzeit

AminoBase liefert alle essentiellen Aminosäuren, komplexe Kohlenhydrate, Ballaststoffe, essentielle Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Es ist reich an Kalium-, Magnesium- und Calciumcitrat sowie Zink, welches den normalen Säure-Basen-Stoffwechsel unterstützt. Mit 13 Vitaminen und 9 Spurenelementen kann es möglichen Mangelerscheinungen bei einer unausgewogenen, rein pflanzlichen Ernährungsweise entgegenwirken.

Die Kombination verschiedener pflanzlicher Proteinquellen verleiht AminoBase ein Amino

Ein Proteinmangel ist hierzulande selten, doch bei **Vegetariern und Veganern** kann bei geringem Verzehr von Hülsenfrüchten und Sojaprodukten die Versorgung mit der Aminosäure **Lysin** kritisch sein. Eine Portion AminoBase, zubereitet mit Sojadrink, liefert 1,1 g natürliches Lysin Drei Portionen decken den kompletten täglichen Lysinbedarf.

Drei Portionen verzehrfertige AminoBase enthalten zudem 4,1 g Arginin.

Durch ein besonders schonendes, zum Teil patentiertes Herstellungsverfahren werden in AminoBase die antinutritiven Substanzen, wie sie in rohem Amarant, Kichererbsen und Erbsen vorkommen, abgebaut. Auf diese Weise werden die Verträglichkeit und die Bioverfügbarkeit der Nährstoffe deutlich erhöht.

Einfach und Flexibel für jeden Geschmack

AminoBase schmeckt leicht getreidig-nussig und kann nach Belieben mit Kräutern und Gewürzen herzhaft oder z. B. mit reinem Kakao süß variiert werden. AminoBase hält kalt oder warm zubereitet, als Shake, Suppe oder Mousse, viele leckere Variationsmöglichkeiten bereit. Eine mit Soja-Drink zubereitete Portion AminoBase enthält nur 211 kcal und macht rundum zufrieden.

Verzehrempfehlung – für den Ersatz einer Mahlzeit:

Folgende Zubereitung ist für eine Portion (entspricht einer Mahlzeit) zu beachten: 43 g AminoBase (= 4-5 Messlöffel) zubereitet mit 200 ml Soja-Drink (mit 2,3 g Zucker und 120 mg Calcium pro 100 ml). Süßen Sie nach Geschmack mit SteviaBase.

Mousse: Geben Sie 200 ml Soja-Drink (mit 2,3 g Zucker und 120 mg Calcium pro 100 ml) auf 43 g AminoBase und rühren Sie mit einem Schneebesen gut um. Shake: Geben Sie 43 g AminoBase mit 200 ml Soja-Drink und 200 ml Wasser in einen Shaker/Mixer und vermixen Sie alles gut. Suppe: Viele leckere Suppen-Variationen finden Sie auf: www.AminoBase.info

Das Ersetzen von einer der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch AminoBase trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten. Das Ersetzen von zwei der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch AminoBase trägt zu Gewichtsabnahme bei.

AminoBase-Variationen als gesunde Vollwertkost

Die Nährwertangaben (siehe Tabelle) zum Mahlzeitersatz AminoBase beziehen sich auf die Zubereitung von einer Portion (= 43 g AminoBase) mit 200 ml Soja-Drink (mit 2,3 g Zucker und 120 mg Calcium pro 100 ml). Schoko- und Vanille-Soja-Drink erhöhen den Zucker- und Kaloriengehalt des verzehrfertigen Produkts. Sie können natürlich auch Hafer-Drink verwenden, dadurch verändern sich die Brennwerte nur wenig. Hafer-Drink enthält mehr Kohlenhydrate als Soja-Drink und weniger Eiweiß.

Weitere Tipps zur Zubereitung und viele leckere Rezepte mit AminoBase finden Sie auf www.AminoBase.info.

Gepuffter Amarant braucht Luft zum Atmen. Aufgrund des gepufften Amarants kann die Füllhöhe von AminoBase, das nach Gewicht abgefüllt wird, von Charge zu Charge erheblich schwanken. Nach der Abfüllung nimmt das Volumen von AminoBase durch Transport und Lagerung deutlich ab. Daher geben wir bei den Rezepten 4-5 gestrichene Messlöffel AminoBase an. Am besten messen Sie einmal mit Ihrer Küchenwaage ab, wie viele Messlöffel 43 g AminoBase Ihrer Charge ergeben.

Hinweis:

AminoBase erfüllt nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck. Achten Sie während der Anwendung auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr (täglich 2-3 Liter Wasser oder ungesüßter Tee). Körperliche Aktivität unterstützt Sie dabei, Ihr Wunschgewicht zu erreichen und zu halten. Andere Lebensmittel müssen Teil dieser Ernährung sein. AminoBase sollte nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise verwendet werden.

Zutaten: Amarant gepufft (45 %), Kichererbsenmehl, Erbsenprotein, Flohsamenschalen, Kaliumcitrat, Magnesiumcitrat, Calciumcitrat, Ascorbinsäure, Eisengluconat, alpha-Tocopherylacetat (natürliches Vitamin E), Zinkcitrat, Niacinamid (Vitamin B3), Kaliumjodid, Mangangluconat, alpha-Phyllochinon (Vitamin K), Calcium-D-Pantothenat, Natrium-Molybdat, Kupfergluconat, Retinylacetat (Vitamin A), Pyridoxinhydrochlorid (B6), Thiaminhydrochlorid (B1), Riboflavin (B2), Pteroylmonoglutaminsäure (Folsäure), Natriumselenat, Chrom-III-chlorid, Biotin, Ergocalciferol (D2), Cyanocobalamin (B12).

Vor dem Öffnen bitte schütteln! Bitte kühl und trocken lagern.

Durchschnittliche Gehalte im verzehrfertigen Produkt (43 g AminoBase + 200 ml Soja-Drink):

Durchschnittswerte pro:	100 g	Portion*	% NRV**
Brennwert	363 kJ/ 87,0 kcal	881 kJ/ 211 kcal	
Fett	2,6 g	6,3 g	
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	1,06 g	
- davon Linolsäure	1,1 g	2,66 g	
Kohlenhydrate	8,8 g	21,4 g	
- davon Zucker	2,0 g	4,9 g	
Ballaststoffe	2,9 g	7 g	
Eiweiβ	7,0 g	17 g	
Salz***	0,2 g	0,5 g	
Vitamin A	96 μg RE	233,33 μg RE	29,2 %
Vitamin D	1,0 µg	2,5 μg	50 %
Vitamin E	1,9 mg α-TE	4,5 mg α-TE	37,5 %
Vitamin C	24,7 mg	60 mg	75 %
Thiamin (Vitamin B1)	0,23 mg	0,55 mg	50 %
Riboflavin (Vitamin B2)	0,3 mg	0,7 mg	50 %
Niacin	3,3 mg NE	8 mg NE	50 %
Vitamin B6	0,3 mg	0,7 mg	50 %
Folsäure	41,2 μg	100 μg	50 %
Vitamin B12	1,0 μg	2,5 μg	100 %
Biotin	10,3 µg	25 μg	50 %
Pantothensäure	1,2 mg	3 mg	50 %
Vitamin K	15,5 µg	37,5 μg	50 %
Kalium	412 mg	1000 mg	50 %
Magnesium	77,2 mg	187,5 mg	50 %
Calcium	140 mg	340 mg	42,5 %
Phosphor	117 mg	284 mg	41 %

Durchschnittswerte pro:	100 g	Portion*	% NRV**
Eisen	2,1 mg	5 mg	36 %
Zink	1,4 mg	3,33 mg	33 %
Kupfer	0,14 mg	0,33 mg	33 %
Mangan	0,27 mg	0,66 mg	33 %
Selen	7,5 µg	18,3 μg	33 %
Chrom	5,5 μg	13,3 μg	33 %
Molybdän	6,9 µg	16,7 μg	33 %
Jod	20,6 μg	50 μg	33 %

Aminosäureprofil je 100 g Protein im verzehrfertigen Produkt:

Alanin	4,0 g
Arginin	8,8 g
Asparaginsäure	10,1 g
Cystin	1,7 g
Glutaminsäure	16,2 g
Glycin	4,6 g
Histidin	2,8 g
Isoleucin	5,3 g
Leucin	8,5 g
Lysin	7,0 g
Methionin	1,7 g
Phenylalanin	5,8 g
Prolin	4,4 g
Serin	5,0 g
Threonin	4,4 g
Tryptophan	1,3 g
Tyrosin	4,0 g
Valin	4,5 g

345 g (ca. 8 Portionen)

Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Preis pro 100 g: 4,33 €

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und zuzüglich Versandkosten.

Apotheken-Bestellnummer:

Deutschland: PZN 10043973 Österreich: PHZNR 4136593

Dr. Jacob's Medical GmbH, Platter Str. 92, D - 65232 Taunusstein

 $RE = Retinoläquivalent; \ \alpha\text{-}TE = D\text{-}\alpha\text{-}Tocopheroläquivalent}; \ NE = Niacinäquivalent \\ * 1 Portion: 43 g AminoBase + 200 ml Sojadrink (mit 2,3 g Zucker und 120 mg Calcium pro 100 ml)$

^{**} Referenzwerte für die tägliche Zufuhr (NRV – nutrient reference values)

^{***} Salz = Natrium x 2,5