

Blütenpollen als Breitband- Lebensmittel

Blütenpollen besteht aus den männlichen Keimzellen der Pflanzen, die von der Natur mit einem Übermaß an biologischen Wirkstoffen ausgestattet sind.

Wasserlösliche Vitamine:

B1 Thiamin, B2 Riboflavin, B6 Pyridoxin wurden in sensationell hoher Konzentration festgestellt –

In keinem anderen Pollen aber auch in keinem anderen Lebensmittel wurden jemals so hohe Vitamingehalte gemessen! Diese lebenswichtigen B - Vitamine müssen dem Körper über die Nahrung regelmäßig zugeführt werden. In westlichen Industrieländern kommt es dabei oft zu Mangelerscheinungen.

Fettlösliche Vitamine:

Lutein, Xeaxanthin, Beta Carotin, Vitamin D, Vitamin E und Vitamin K sind reichhaltig vertreten.

Mineralstoffe und Spurenelemente:

Natrium, Magnesium, Kalium und Kalzium sind sehr reichhaltig enthalten. Eisen, Zink, Kupfer und Selen wurden in namhaften Mengen festgestellt.

Freie Aminosäuren:

Fast alle Aminosäuren wurden identifiziert, Asparaginsäure, Asparagin und Lutein wurden in sehr hoher Konzentration vorgefunden.

Omega 3 Fettsäuren:

Die Fettsäuremuster sind traumhaft, Alpha- Linolensäure und Linolensäure sind dominant vertreten.

Proteingehalt:

Sehr gut.

Schwermetalle:

Die Belastung mit Blei und Cadmium ist extrem gering und beträgt nur 1/100 im Vergleich zu ausländischen Bienenprodukten!

Antioxidative Kapazität:

Gute antioxidative Wirkung und Radikalfängereigenschaft!

Das Pollenkorn ist mehr als ein chemisches Labor!

Mit anderen Worten: Ein Minimum an materieller Substanz produziert ein Maximum an energetischer Potenz. Von daher versteht es sich von selbst, dass Pollen für den menschlichen Organismus ein ideales „Breitband - Lebensmittel“ ist.