

ZARTWEIZEN • TENDER WHEAT • LE BLÉ TENDRE

ZARTWEIZEN • TENDER WHEAT • LE BLÉ TENDRE

Weizli

WeizenReis

Weizli

WeizenReis



AGROS

AGROS





DAS PRODUKT 100 % QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

DEFINITION

Vorgeschälter Hartweizen wird am Markt als Perl-, Edel- oder Zartweizen bezeichnet.

- einzige Zutat / Rohstoff: Hartweizen
- ein 100 % natürliches Produkt, gewachsen in Österreich (Burgenland bzw. Weinviertel)
- ohne chemische Zusätze und ohne gentechnische Behandlung
- aus selektiertem Weizen unter kontrolliertem Anbau produziert



VERARBEITUNG

Unsere Perlweizen-Produktion:

- modernste Anlagen in unserem Mühlenbetrieb in Hörsching
- nach der Ankunft wird der Weizen entstaubt und entsteint
- anschließend 2x gekocht: einmal feucht, einmal trocken, kurzzeitig und bei extrem hoher Temperatur
- dann werden die Körner getrocknet und geschält, bevor sie verpackt werden.



WICHTIGE INHALTSSTOFFE



Vorzüge von Getreide / Weizenprodukten

- Unser Perlweizen ist ein neuartiges Getreideerzeugnis, welches die Vorzüge einer einfachen, schnellen Handhabung und einer gesunden, schmackhaften Ernährung auf sich vereint
- Durch die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten von Perlweizen wird der Organismus auf abwechslungsreiche Weise mit allen wertvollen Substanzen aus Getreide versorgt
- Perlweizen steht für gesunde Ernährung ohne auf Geschmack verzichten zu müssen

Gerade im Weizen steckt die Kraft des vollen Kornes:

- Komplexe Kohlenhydrate
- Proteine
- wenig Fett
- sowie eine Reihe lebenswichtiger Vitamine, Mineralstoffen und Spurenelementen

Wichtige Inhaltsstoffe

(je 100 g ungekochtem Produkt)

NÄHRSTOFFZUSAMMENSETZUNG

durchschnittlicher Nährwert
per 100 g ungekochtes Produkt

Brennwert	1461 kJ 344,4 kcal	Ballaststoffe	7,5 g	30%*
Eiweiß = Protein	14,5 g	Natrium	0,001 g	
Kohlenhydrate	68 g	Niacin	8,8 mg	48,9%*
davon Zucker	2,1 g	Phosphor	227,0mg	28,4%*
Fett	1,6 g	Magnesium	54,3 mg	18,1%*
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g			

* in % der empfohlenen Tagesdosis, laut DGE für einen Erwachsenen

Alle Werte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Wozu benötige ich komplexe Kohlenhydrate?

- Die Stärke wird nur langsam in einzelne Zuckerbausteine aufgespalten, die nach und nach in den Blutkreislauf gelangen
- Im Gegensatz zu Süßigkeiten liefern die komplexen Kohlenhydrate von Perlweizen so über Stunden kontinuierliche Energie in Form von Glucose
- Energiedefizite werden so verhindert, die für Kraftlosigkeit, Müdigkeit oder sogar für ein Verlangen nach Süßigkeiten verantwortlich sein können

Zartweizen liefert wertvolle Ballaststoffe:

- Eine ballaststoffreiche Ernährung sorgt für eine gesunde Darmflora
- Ballaststoffe können verstärkt Wasser binden und damit das Volumen der Nahrung erhöhen. Der Sättigungseffekt wird so verstärkt
- Gleichzeitig verkürzt sich die Verweildauer im Dickdarm und unerwünschte Substanzen werden so schneller ausgeschieden
- Ballaststoffe haben zusätzlich eine cholesterinsenkende Wirkung. Sie binden Gallensäuren, die in der Leber aus Cholesterin gebildet und für die Fettverdauung benötigt werden. Je mehr Gallensäuren den Körper, an Ballaststoffen gebunden, verlassen, desto mehr Cholesterin wird für die Neubildung von Gallensäuren benötigt

Bedeutung von Kalium:

- Kalium zählt neben Natrium und Chlorid zu den wichtigsten Mengenelementen im Körper
- Kalium beeinflusst maßgeblich den Wasserhaushalt des Körpers = Gewebespannung aber auch die Herz - und Muskeltätigkeit
- Eine reichliche Kaliumzufuhr wirkt blutdrucksenkend

Bedeutung von Niacin:

- Gehört zu den Vitaminen der B-Gruppe
- Niacin ist als Bestandteil von Co-Enzymen an dem Aufbau von Kohlenhydraten, Fettsäuren und Aminosäuren beteiligt
- Das Vitamin ist relativ stabil gegenüber Erhitzen, Kochen und längerer Lagerung

Bedeutung von Calcium:

- Calcium festigt die Knochen und dient der Zelle als Energieüberträger
- Ein Ca / P - Verhältnis von 2:1 gilt als optimal

Durch den gesteigerten Verzehr von Getreideerzeugnissen wie z. B. mit Zartweizen erreicht man automatisch:

- eine Erhöhung des Anteils an Stärke und somit an komplexen Kohlenhydraten
- eine beträchtliche Verringerung des Fettanteils
- eine wesentliche Erhöhung der Zufuhr von Ballaststoffen mit der Nahrung