



Schauspieler Koen De Bouw: „Amanprana sind Bio-Produkte, die ich nach einiger Zeit zu schätzen gelernt habe. Dies zum großen Vergnügen und Genuss Aller, die gemeinsam mit uns essen.“

5x Natives Öl Extra von Amanprana zum Schmieren, Backen, Braten und Frittieren ... Entdecken Sie den köstlichen Geschmack und die besonderen Vorteile für Ihre Gesundheit!



Gesunde Margarine ist 100% nativ extra und Bio. Nur Amanprana ist 100% Bio und 100% Nativ Extra. Alle Margarinesorten, einschl. biologisch und aus dem Reformhaus, werden aus raffinierten Fetten hergestellt. Raffiniert ist nicht teuer, aber ungesund. Raffiniert bedeutet ‚Entzug von gesunden Nährstoffen und Veränderung der Zellstruktur‘. Genau wie weißer Zucker und Weißmehl. Cocos+Olive und Cocos+Olive+Palm Nativ Extra von Amanprana sind 0% raffiniert. Sie können es aufs (Vollkorn-)Brot schmieren, damit backen, braten, rührbacken - es ist auch noch sehr gesund - und köstlich. Amanprana trägt bei zu einem jungen

und schönen Aussehen, fördert die Kalzium- und Magnesiumaufnahme, unterstützt die gute Darmflora, die Darmwand sowie die Verdauung, steigert die Abwehrkräfte, pflegt die Zähne, beruhigt das Hungergefühl - und liefert dem Körper Lezithin, Vitamin E, Karotin, pflanzliche Sterole, Polyphenole,...



Kokosöl Hitzebeständig und gesund

Viele Menschen benutzen Rapssamen- oder Sonnenblumenöl zum Backen und Braten. Das ist nicht empfehlenswert. Für die Anwendung in kalten Gerichten sind sie hervorragend, bei Erhitzung werden sie jedoch äußerst toxisch und verlieren ihre guten Eigenschaften. Zum Erhitzen sollten Sie Öle wählen, die möglichst wenig Omega 3/6 (mehrfach ungesättigte Fettsäuren) enthalten. Omega-3/6-Fettsäuren sind äußerst wichtig, doch durch Erhitzung entstehen sehr toxische Stoffe. Native Kokosöl Extra von Amanprana

wird nicht toxisch, selbst bei Erhitzung bleibt ihre gesunden Eigenschaften erhalten. Sie können sogar bis zu 2 Jahre lang damit Frittieren.

Das Öl braucht nicht gewechselt, muss aber regelmäßig gefiltert werden. Bei kalter Anwendung schmecken Sie Kokos oder Palmenkerne heraus - bei Erhitzung kaum. Gerichte werden außergewöhnlich schmackhaft und gesunder. Kokos- und Palmenkernöle sind reich an MCTs. MCTs sind leicht verdaulich, verschaffen hohe Vitalität und wenig Fettspeicherung. Sie enthalten 10% weniger Kalorien, verringern Hungeranfälle und steigern die Kalorienverbrennung.

Kokos - auch ideal zur Körperpflege und Massage, fürs Haar, als Gleitmittel und Basis für ätherische Öle.

Nativ Extra Red Palm Für Ihre Gerichte mit viel Vitamin E und Karotin.



Red Palm von Amanprana enthält 10 Mal mehr Karotin als Karotten und ist der reichste Brunnen an Vitamin E. Vitamin E und Karotin nähren Ihre Haut und Augen und schützen vor UV-Strahlung der Sonne. Braten Sie Reis, Zwiebeln, Spiegeleier und Kartoffeln in Red Palm. Rezept: Schneiden Sie biologische Kartoffeln ohne sie zu schälen in Viertel. Geben Sie Red Palm auf die Ofenplatte und backen die Kartoffeln (oder Bauernzehen, wie wir sie nennen) bei 160°C. Wenden Sie sie ab und zu bis sie goldbraun sind. Servieren Sie dazu frischen Salat. Welch ein Genuss! Red Palm gibt eine lateinamerikanische oder afrikanische Geschmacksnote in beispielsweise Moambe. Zusammen mit Spinat ist Red Palm sehr nahrhaft für die Augen.

Variieren Sie mit Amanprana Ölen wie Sie mit Gemüse und Obst variieren.

Amanprana ist in Gläsern abgefüllt. Das kommt dem Geschmack zugute, der Umwelt und Ihrer Gesundheit. Denn alle Plastiksorten migrieren in Öl. Millionste Plastikteilchen können unser hormonales Gleichgewicht stören. Amanprana ist 100% Bio, 100% vegetarisch, 100% Nativ Extra. Erhältlich in Gläsern von 380ml oder 1700ml in Reformhäusern und Naturkostläden.

Verkaufspunkt in Ihrer Nähe? Fragen Sie nach Amanprana-Produkten in Ihrem Naturkostladen. Vertrieb über Pural: www.pural.de. Weitere Info: Geert Bekaert Tel. 05233-953.912; Quintessence Tel.: 07529-973.730 oder Dr. Rudolph Tel.: 0541-123.730 www.noble-house.tk

NEU: Amanprana Bio Kokos-Ballaststoffe für einen regelmäßigen, flotten Stuhlgang und einen flachen Bauch. Wenig Kalorien.

GLUTEN 0%



1 voller Esslöffel Kokosmehl enthält nur 30 Kalorien und viel Ballaststoffe (10g). Bedeutend mehr als Weizenkleie oder Leinsamen. Auch ideal als glutenfreies Backmehl ohne Phytinsäure und Cyanid. Pur Natur, gesund und köstlich. Als Ballaststoffgetränk, Streusel zu Ihrer Mahlzeit oder als Backmehl. Erhältlich in Tüten von 0,5kg und 1kg.

