



L'innovazione per un pane (bianco) vitale



Global **V**ital GmbH
Gmirkweg 5
A-7023 Pöttelsdorf

Tel.: +43/2626/ 20022-0
Email: info@keimkraft.at
www.keimkraft.at

... il nuovo gusto



per il miglior panino!

L'idea

Il pane con Keimkraft è completamente naturale

- **Più vitale**
- **Pieno di gusto**
- **Fresco più a lungo**

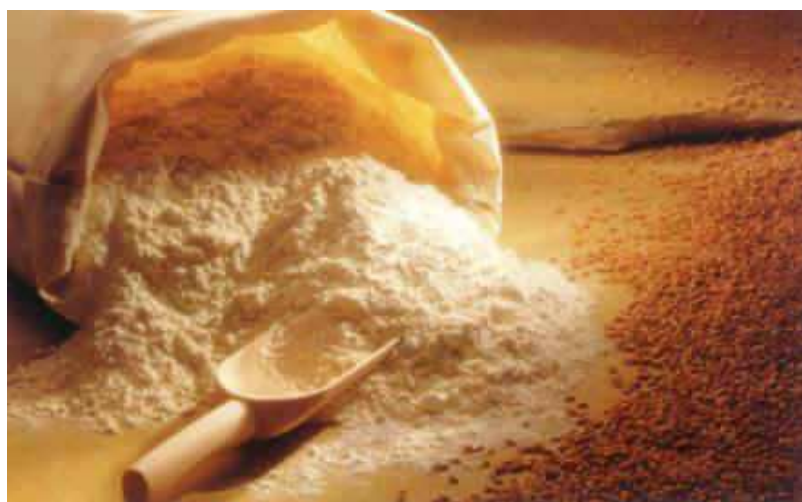


**Il pane bianco
resta bianco!**

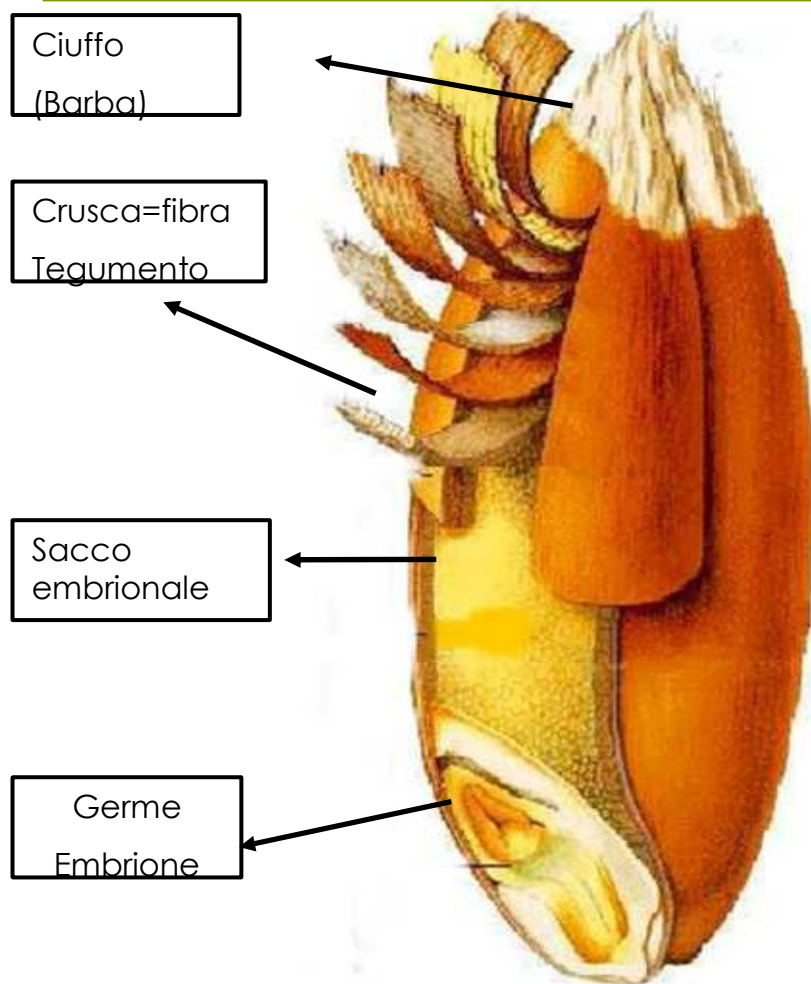
Che cos'è Keimkraft?

- Alla base della farina Keimkraft ci sono molti studi effettuati da scienziati dell'alimentazione su **cereali e semenze di provenienza biologica**.
- La scelta è orientata su componenti dal **ricco e vario contenuto di sostanze nutritive**
- I chicchi di cereali vengono, in modo completamente naturale, fatti **germogliare**.
- Infine i cereali e le semenze vengono **accuratamente essiccati e macinati** con uno speciale metodo di sviluppo.

**Il risultato:
Keimkraft
sottoforma di
farina= farina
integrale**



Il chicco: la conserva della natura..



- Intero si conserva per più anni
- Il sacco embrionale è la parte più importante e serve a rifornire e proteggere gli embrioni.
- Le preziose e nutritive sostanze in esso contenute si trovano nella parte periferica.

Il chicco: la conserva della natura..



...viene attraverso

- Acqua
- Calore
- Luce

...portato in vita.

Inizia quindi a germogliare.

Attraverso la germogliazione vengono



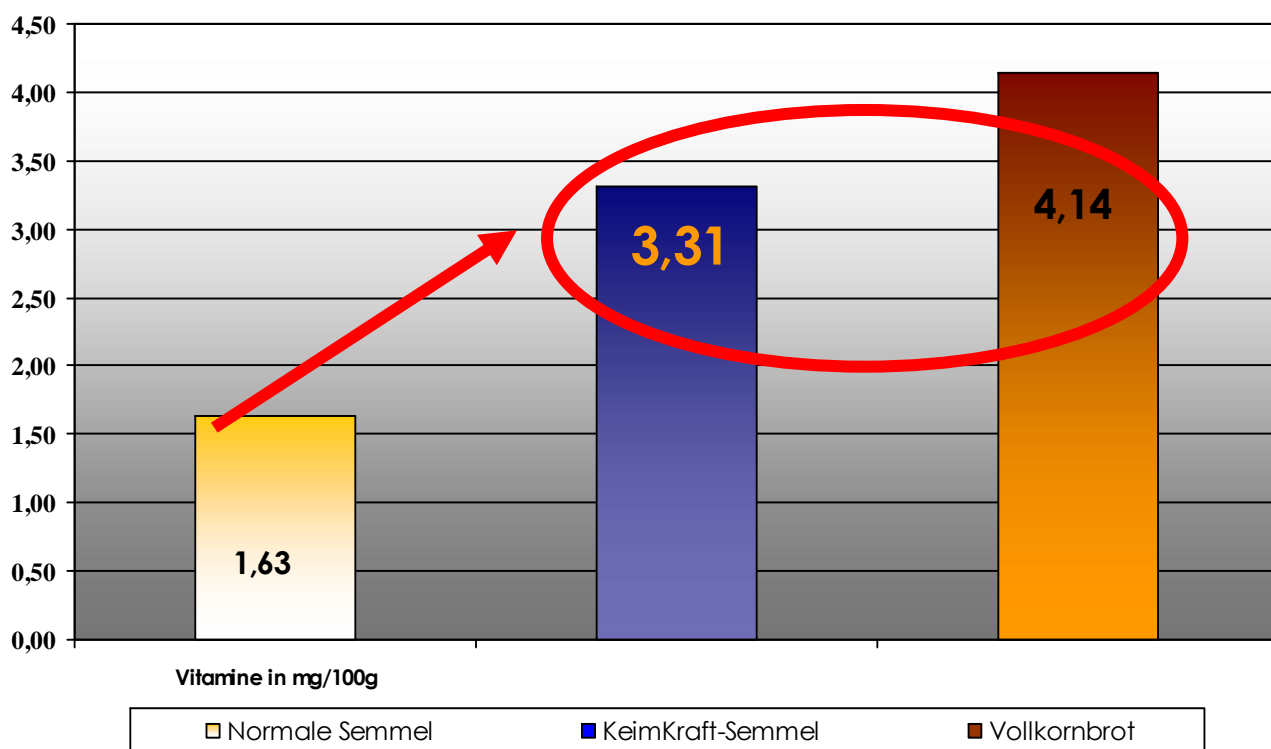
- Le **sostanze minerali ed i microelementi** vengono sciolti del loro collegamento chimico, affinché possano essere completamente assorbite dal corpo umano
- **Le vitamine** vengono più volte riprodotte.
- Si formano **enzimi e sostanze vegetali secondarie**
- Dalla composizione chimica delle **proteine** vengono **eliminati** gli aminoacidi. Così la qualità proteica e la disponibilità delle stesse proteine per il corpo umano viene migliorata.
- **Carboidrati** (amidi) **si scompongono e ricompongono** in continuazione. Il tutto si traduce in una migliore digeribilità dell'alimento.
- Le funzioni delle **sostanze inibitorie**, come per esempio: gli inibitori proteici (talvolta nocivi alla salute), gli inibitori di crescita, acido Phytin ed emaglutinine, **vengono disattivate**.

**La germogliazione fa' dal chicco di
cereale
un vero concentrato di vitalità!**

La vitalità si può misurare

Confronto del contenuto di vitamine (B1, B2, Niacina, B6, Acidopantotenico, AcidoFolico, Biotina) nei seguenti prodotti :

- Panini normali
- Panini Keimkraft
- Pane integrale

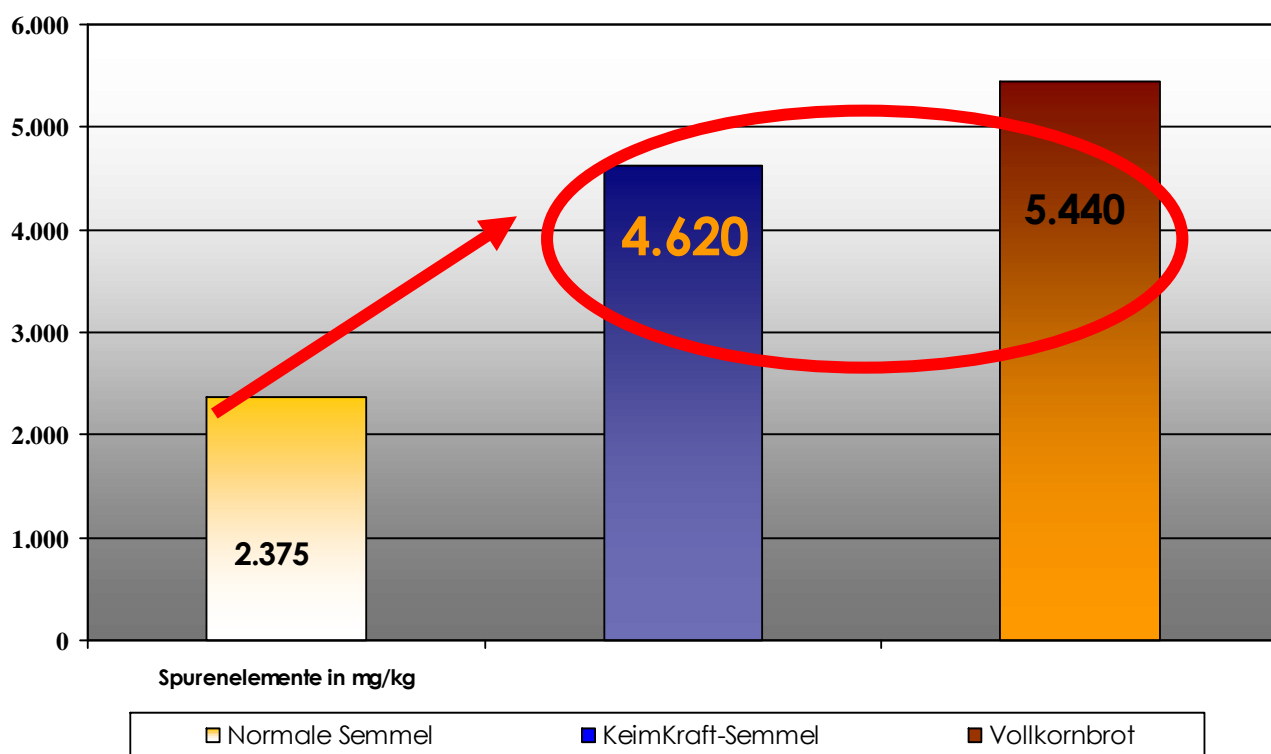


Fonte: risultato da ricerca IGV Gbmh del 2 Giugno 2006, esaminati da Richemont-Luzern: panino normale, panino Keimkraft e pane integrale (cottura 12 Aprile 2006); quantità di prova: 300g per prodotto

La vitalità si può misurare

Confronto di microelementi contenuti (Mg, K, Ca, Cr, Fe, Mn, Cu, Zn, Se, Mo) nei seguenti prodotti:

- panino normale
- panino Keimkraft
- pane integrale



Fonte: risultati da ricerca ARC Austrian Research Centers: eseminati: panino normale-bio Merkur Wiener Neustadt, panino Keimkraft del panificio Kompiller Hirtenberg e pane integrale Merkur Wiener Neustadt; tutti i prodotti sono stati acquistati il 21 Marzo 2006); quantità di prova 300g per ogni prodotto

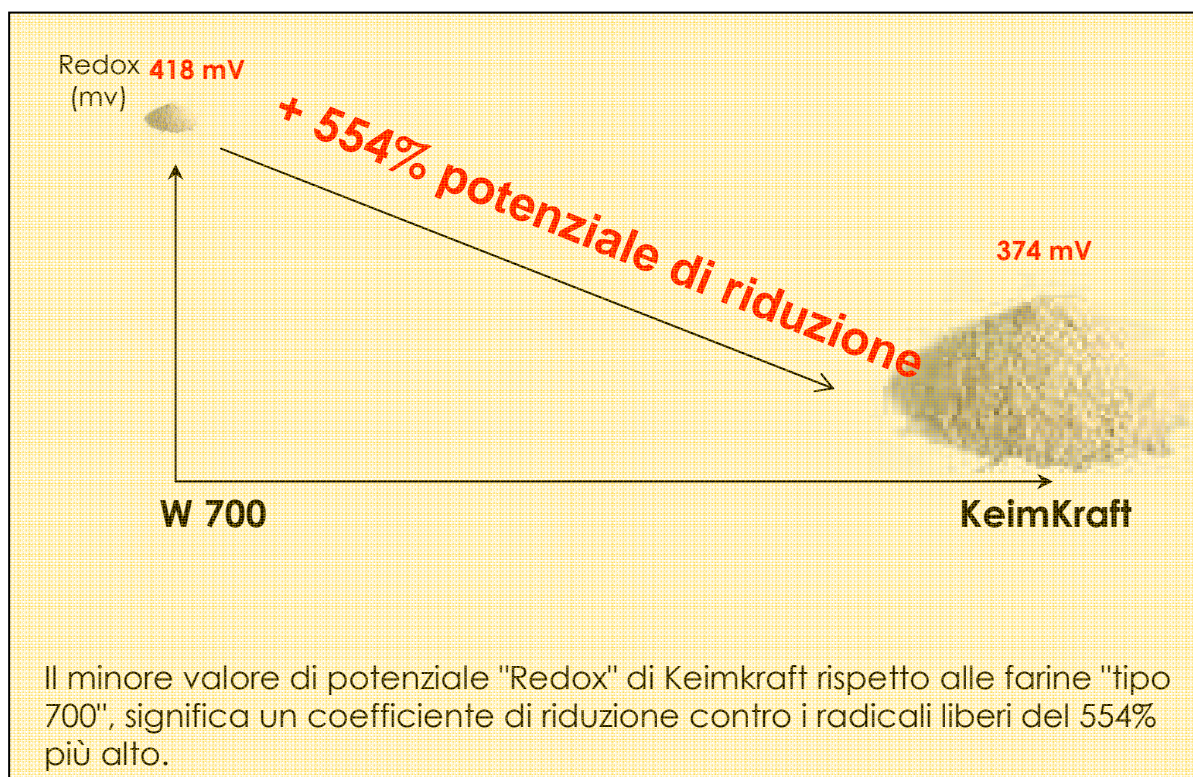
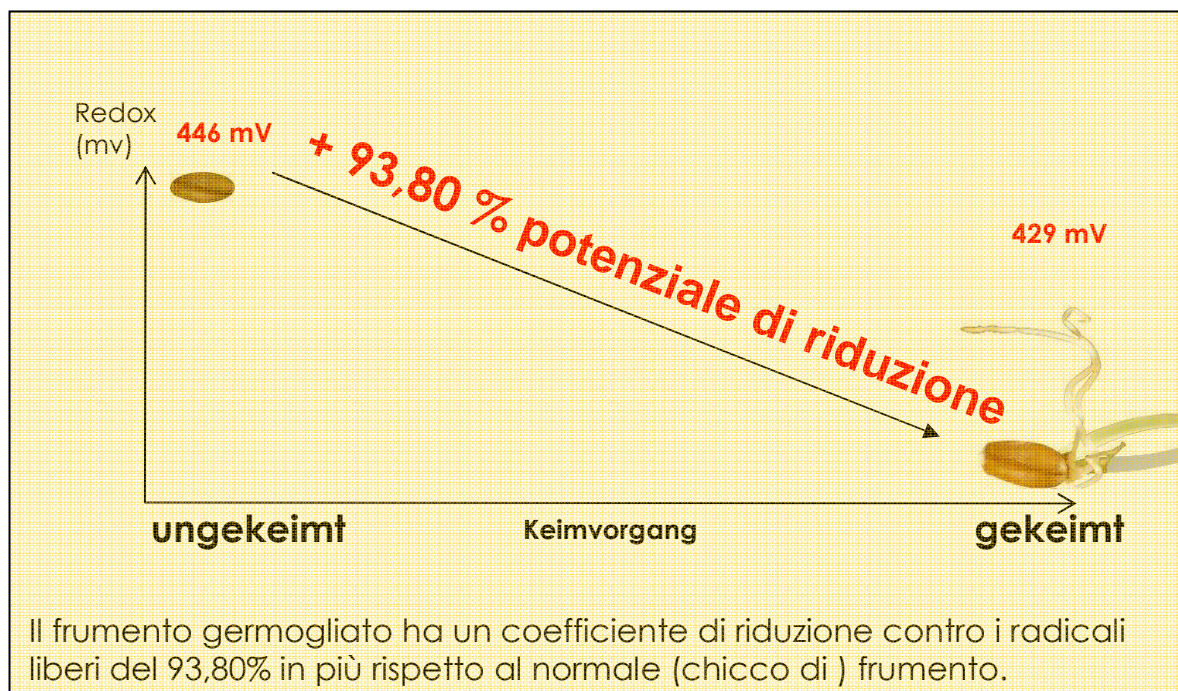
La vitalità si può misurare

Qualità proprie del frumento germogliato „Redox-Messung“

La vitalità dei nostri prodotti è, assieme alla loro composizione, un sempre più significativo criterio di qualità.

Misurazioni elettrochimiche confermano la capacità degli alimenti (per esempio i chicchi dei cereali) di emanare elettroni; si dice „potenziale di riduzione“. L'alimento che ha perso questa capacità è un alimento morto, per il corpo quindi inutile.

L'organismo umano ha un grosso bisogno di „potenziale di riduzione“, specie per neutralizzare l'azione dei radicali liberi. Questi „ladri di elettroni“ danneggiano con i loro attacchi, importanti cellule del corpo umano e conducono quindi a malattie.



KeimKraft



mais

miglio

trifoglio
pratense

Grano
tenero

farro

lupino

erba
medica=
alfalfa

piselli

semi di lino

lenticchie

Vivere consapevoli e godere.

Con la forza dei dieci cereali fatti germogliare



grano tenero: la vera base del nostro pane è ricco di Vitamine del gruppo B, che sono importanti per il cervello, per i nervi e per rafforzare il sistema immunitario. La vitamina E protegge le cellule come „ritentori di radicali“i



Mais: è stato l'alimento base degli Incas, Maya, Aztechi ed ora riscoperto. E' l'unico cereale a contenere una grossa quantità di Vitamina A la quale provvede a rafforzare la vista e mantenere e rigenerare la pelle.



farro: cereale primitivo ma vera riserva di forza. Attraverso minerali come Magnesio e Zinco vengono protette le capacità di pensare e di concentrazione. Il Fosforo serve come fonte di energia per le cellule del corpo.



miglio: ha un alto contenuto di acido silicico che provvede ad assicurare unghie più resistenti, capelli lucidi e pelle perfetta. Il ricco contenuto di ferro provvede al mantenimento dell'ossigeno ne nostro corpo ed alla funzione di ematoiesi



lupino: fa parte dei legumi. Ha una grossa quantità di ottime proteine biologiche e fornisce anche essenziali aminoacidi per la struttura delle cellule. Altro importante contenuto è la Lecitina



piselli: Sono vere fonti di minerali e microelementi. Contengono molto ferro, calcio, fosforo e potassio. Inoltre sono fonte di Vitamine B1 e B2 e quindi anche utili per alimentare Cervello e Nervi



lenticchie: hanno un grosso valore nutritivo. Contengono proteine e riserve di carboidrati ed una minima parte di grassi. Assieme al grosso contenuto di ferro ci sono anche potassio e magnesio, per proteggere il cuore e calcio per rafforzare le ossa.



alfalfa: pianta particolarmente ricca di sostanze minerali, mette a disposizione importanti aminoacidi ed è quindi alimento di forza per le cellule del corpo. Contiene anche numerose sostanze dette: sostanze vegetali secondarie



semi di lino: ritengono gli acidi grassi insaturi Omega3, utili al cervello ed ai nervi così come per la regolazione e prevenzione delle infiammazioni. L'attività dell'intestino viene assicurata per mezzo della „ballaststoffe“



trifoglio pratense: è una delle più ricche fonti di Isoflavone. Questo ormone aiuta il corpo a difendersi dall'attacco dei radicali liberi. Il trifoglio è ricco anche di sostanze minerali

Vantaggi per il Vostro pane:



- Attraverso la scomposizione degli amidi e delle proteine in Keimkraft, durante la germogliazione, viene rallentato il processo di indurimento del pane e la freschezza dello stesso quindi allungata. Con una tradizionale farina, gli amidi si degradano velocemente, poichè senza germoglio non restano liberi.
- Gli amidi ed i frammenti proteici acquisiscono attraverso la germogliazione una migliore ritenzione di acqua e capacità di conservazione.



fresco più a lungo

Vantaggi per il Vostro pane:



- Attraverso la germogliazione ed i relativi processi enzimatici, viene migliorato il gusto del prodotto finale.
- La composizione di più cereali e semenze in Keimkraft, dà inoltre un gusto più buono e saporito.

gusto buono e saporito

Il Vostro vantaggio:

**un' imparagonabile ed unica
innovazione da intraprendere**



a vantaggio dei Vostri clienti

Il vostro vantaggio:

Secondo il detto:
“sempre all'avanguardia”

~~concorrenti~~

~~concorrenti~~



~~concorrenti~~

~~concorrenti~~

**Mettete a disposizione un vero
Alimento**

**Mostrate una passo avanti
contro la concorrenza**

Allegato

- Azienda Bio-Anlagen

Straordinarietà dell'azienda

Keimkraft

- **Composizione di diversi Cereali & Semenze**
- Uno **speciale processo produttivo**, affinché sia possibile fuori dai campi, ottenere in modo naturale la germogliazione.
- **Alti standard di qualità in Management**
- **Speciale attenzione alla Microbiologia**
- Poche aziende nel mondo riescono, a portare così tanti cereali a germogliare
- **Alta flessibilità, per coprire i concreti fabbisogni dei clienti**



Keimkraft è una nuova azienda della Burgolandia.

La consapevolezza nasce dall'Azienda Hirschhofer. Il Sig. Ulrich Hirschhofer dopo aver lasciato la ditta alle nuove generazioni, si è immerso con piena energia all'interno di Bio-Anlagen.

Egli fa parte di quegli specialisti, per i quali il chicco di cereale non ha più segreti. Così bene conosce egli anche ogni passo della germogliazione e tutto in campo tecnologico.



Keimkraft Vertriebs GmbH
Gmirkweg 5
A-7023 Pöttelsdorf
Tel.: +43/2626/20022
www.keimkraft.at