

KeimKraft vitalisiert Lebensmittel ganz NATÜRLICH



... mit der Kraft aus verschiedenen Keimlingen



Keimen belebt natürlich !

Wir gewinnen die natürliche Vitalität aus 10 getrockneten, vermahlenden Keimlingen in KeimKraft.

- KeimKraft ist eine von Ernährungswissenschaftlern entwickelte Mischung aus mehreren biologisch angebauten Getreide- und Pflanzenarten, die angekeimt, schonend getrocknet und fein vermahlen wird.
- Das Korn – die Konserve der Natur - darin ruht alles Leben wie im Winterschlaf. Bekommt das Korn jedoch Wasser, Sauerstoff, Licht und Wärme wird schlagartig „Frühling“. Das Korn wird zum Leben erweckt, beginnt zu keimen und damit beginnt das Wunder Natur perfekt zu arbeiten.



Das Wunder der Keimung



Keimen belebt natürlich!

VITAMINE	...potenzieren sich während der Keimung
MINERALSTOFFE / SPURENELEMENTE	... werden aufgeschlossen und somit für den Körper verfügbar
KOHLLENHYDRATE	... sie werden während der Keimung ab- und umgebaut, die Stärke nimmt ab, weshalb die Keimlinge leichter verdaulich sind
PROTEIN	...eine Qualitäts-Verbesserung der Proteine resultiert aus der Verschiebung der Aminosäuremuster
FETTSÄUREN	... es kommt zum Anstieg der mehrfach ungesättigten Fettsäuren
SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE	... mit antioxidativer Wirkung entwickeln sich





Argumente für KeimKraft:

VITALER	durch die Kraft aus 10 Körnern und die Kraft aus dem speziellen Keimprozess, (Ballaststoffen).
GESCHMACK- u. GEHALTVOLLER	Durch die Komposition der 10 verschiedenen Körner u. durch die Entstehung von Aromastoffen bei der Keimung.
LÄNGER FRISCH	da KeimKraft für ein erhöhtes Wasserbindevermögen sorgt und bei der Keimung Stoffe entstehen, die eine natürliche Konservierungsfunktion übernehmen
UNVERÄNDERT IN DER FARBE	da eine 10-12%-ige Beimischung von KeimKraft ausreicht

Welche Warengruppen kann KeimKraft vitalisieren?

KeimKraft-Mehl vitalisiert:

- Brot & Gebäck (frisch)
- Konditorwaren / Torten
- Gebäck zum Fertigbacken
- Frische Teigwaren
- Frische Teige (Blätterteige, Pizzateige)
- Knabbergebäck (Soletti, Grissini)
- Kekse

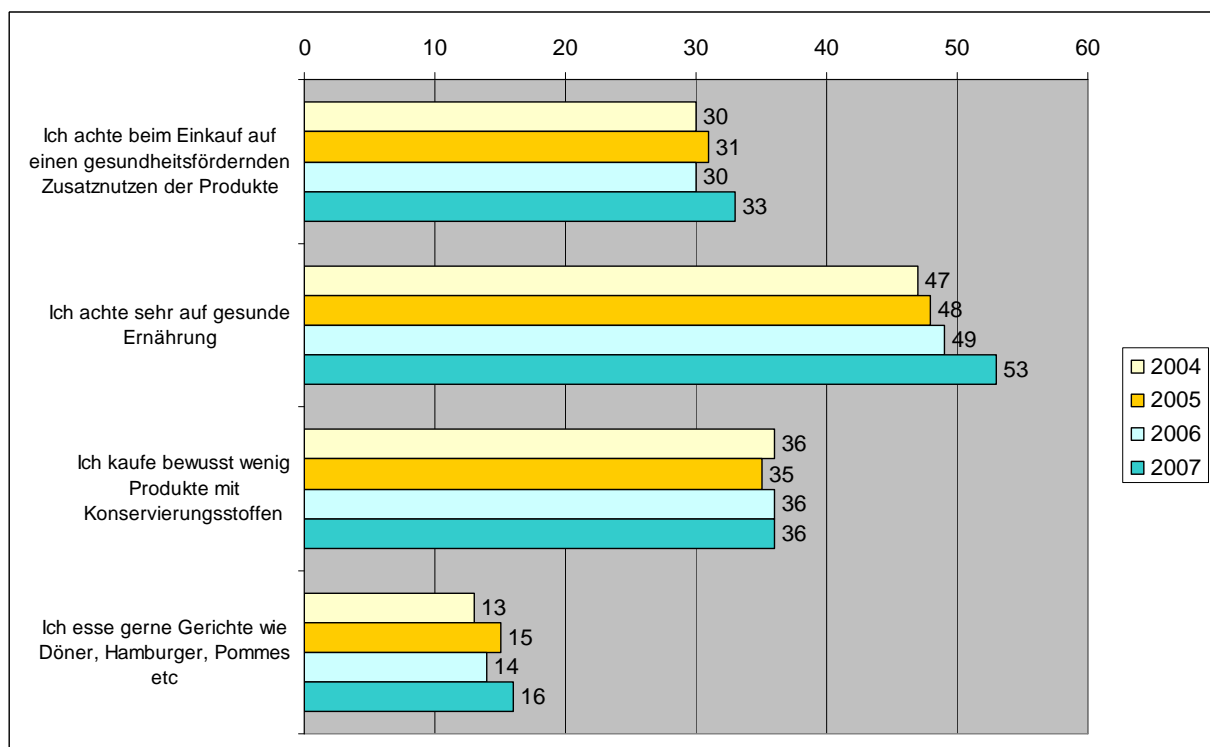
KeimKraft-Cerealien bzw. KeimKraft-Einzelkomponenten vitalisieren:

- Yoghurts/ Fruchtmark (im 2-Kammernsystem/ Topcup)
- Müsli
- Power (Müsli) Riegeln
- Salate / Gemüsemischungen

KeimKraft ist bei allen Back- und Teigwaren sowohl im Frischebereich als auch bei TK bzw. halbgebackenen Produkten einsetzbar.



Der Kunde sucht Vitalität in Lebensmitteln



Quelle: Nielsen-Haushaltspanel, Erstellungsbefragung 2007

Die 10 Körner aus den verschiedenen Pflanzenfamilien



WEIZEN



MAIS



DINKEL



HIRSE

Pflanzenfamilie
GRÄSER:
stark stärkehaltig



LUPINE



ERBSEN



LINSEN

Pflanzenfamilie
LEGOMINOSEN:
wertvoll, weil sie Stickstoff
in den Boden bringen



ALFALFA
= LUZERNE



ROTKLEE

Pflanzenfamilie
KLEE-ARTEN:
wertvoll, weil sie
Mineralstoffe aus dem Boden
aufnehmen durch die
besonders tiefen Wurzeln



LEINSAMEN

Pflanzenfamilie
ÖLFRÜCHTE:
Omega 3 Fett, das sonst nur
der Fisch hat und so wichtig
für das Gehirn ist

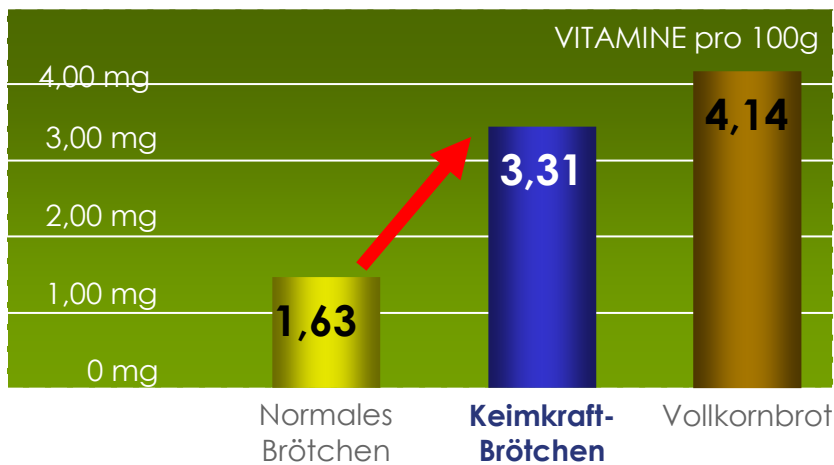
Volle Energie keimt auf!

	Weizen	u. a. reich an Vitaminen des B-Komplexes
	Mais	enthält als einzige Getreidesorte große Mengen an Provitamin A
	Dinkel	enthält wertvolle Mineralien, u. a. Magnesium, Zink und Phosphor
	Hirse	hoher Gehalt an Kieselsäure und Eisen
	Lupine	enthält als Hülsenfrucht großen Anteil an hochwertigem Eiweiß und den wichtigen Zellbaustein Lecithin
	Erbsen	reich an Mineralien und Spurenelemente , u. a. Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen
	Linsen	hoher Eiweiß- und Kohlenhydratanteil bei minimalem Fettgehalt; reich an Kalium, Magnesium und Kalzium
	Alfalfa	enthält alle wichtigen Aminosäuren und eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen
	Leinsamen	enthält ungesättigte Omega-3-Fettsäuren und einen hohen Ballaststoffgehalt
	Rotklee	eine der reichsten Quellen für Isoflavone und ein hoher Mineralstoffgehalt

Vitale Facts I – Vitalität ist messbar

Vergleich **Vitamingehalt**

B1, B2, B6, Niacin, Pantothensäure, Folsäure, Biotin

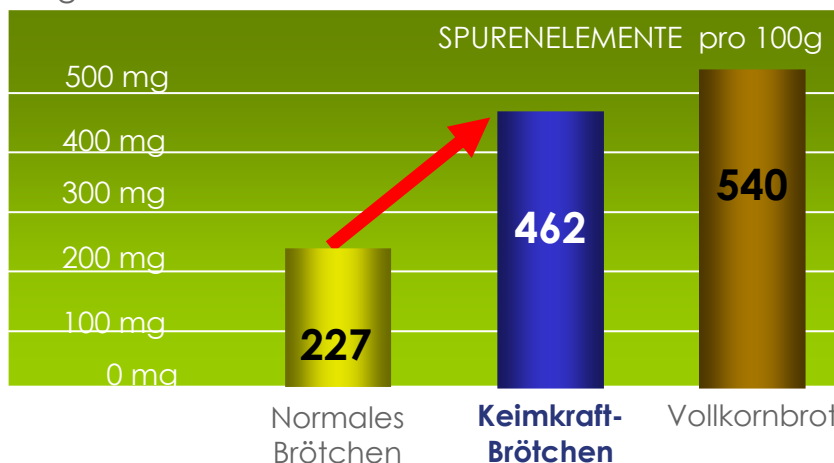


Quelle: Untersuchungsergebnisse von IGV GmbH vom 2. Juni 2006, untersucht wurden von Richemont-Luzern gebackene normale Semmeln versus KeimKraft-Semmeln versus Vollkornbrot (Backtermin 12. April 2006); Probemenge jeweils 300g

Vergleich

Mineralstoff/Spurenelement-Gehalt

Mg K Ca Cr Fe Mn Cu Zn Se Mo



Quelle: Untersuchungsergebnisse von ARC Austrian Research Centers: untersucht wurden normale Bio-Semmeln Merkur Wr. Neustadt versus KeimKraft-Semmeln der Bäckerei Kompiller Hirtenberg versus Vollkornbrot Merkur Wr. Neustadt; alle Produkte gekauft am 21. März 2006); Probemenge jeweils 300g



Vitale Facts II

Die Vitalität des KeimKraft Brötchens ! (Pro 100 gr.)

<p>Das Brötchen ist eine BALLASTSTOFF-QUELLE</p>	<p>Das KeimKraft-Brötchen mit 10% KeimKraft und 90% W 700 verfügt über einen Ballaststoffgehalt von 3,69 g/ 100 g und damit um 60,7% mehr als ein klassisches Brötchen.</p>
<p>Das Brötchen ist eine Quelle von VITAMIN B2</p>	<p>Das KeimKraftBrötchen ist eine Quelle von Vitamin B2, das essentiell für das normale Wachstum des Körpergewebes verantwortlich ist. Weiters hilft B2, die Herz-Gesundheit zu unterstützen und es hilft die Haut und Muskel-Membrane gesund zu halten und es ist nötig für den Blut-Transport. Vitamin B2 hilft die Energie von Essen herauszulösen. Das sind Aussagen, die innerhalb der EU für die Wirkung von B2 erlaubt sind.</p>
<p>Das Brötchen ist eine Quelle von FOLSÄURE</p>	<p>Auch das wichtige Vitamin Folsäure ist in der KeimKraft-Semmel mit 16% RDA (= 32 µg/100g), laut der Untersuchung vom Institut für Getreideverarbeitung in Deutschland = IGV vom Juni 2006. Folsäure ist wichtig für die Zellteilung und auch für die normale Blutbildung.</p>
<p>Das Brötchen ist eine Quelle von MAGNESIUM</p>	<p>Die KeimKraft-Semmel, ist eine Quelle von Magnesium, da wir mit 46,32 mg/100g genau 15,44% RDA erreichen. Der Magnesiumgehalt ist damit um 88% höher als bei einer klassischen Semmel. Magnesium ist wichtig für die normale Muskel und Nervenfunktion. Magnesium ist wichtig für den Elektrolyt-Haushalt, den Knochenbau und die Zahnaufbau.</p>

Quelle:

- Gesundheitsbezogene Aussagen aus Positivliste des CIAA = Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie
- Folsäureuntersuchung vom Institut für Getreideverarbeitung im Juni 2006 (HINWEIS: Im Rahmen der Diplomarbeit konnte bei der TU Graz die Folsäure nicht untersucht werden, da die technischen Geräte nicht vorhanden sind)
- Untersuchung Ballaststoff und Vitamin B2, Magnesium und Sensoriktest im Rahmen der Diplomarbeit von Fr. Falkenauerova an der TU Graz, Dez. 2007, „Der Einfluss des KeimKraft-Mehles auf die Backeigenschaften und die Qualität von Semmeln“

Vitale Facts

Vital Analyse vom „KeimKraft-Kipferl“



Folsäure = 41% RDA
 Vitamin E = 21% RDA
 Magnesium = 19% RDA
 Phosphor = 24% RDA
 Zink = 14% RDA



Quelle: Institut Dr. Erdmann, D-33378 Rheda-Wiedenbrück

Vital Analyse vom Ölz KeimKraft-Toast



Vitamin B1 = 24 % RDA
 Vitamin B6 = 18 % RDA
 Folsäure = 28% RDA
 Magnesium = 19% RDA



Quelle: Institut biotask AG, D 73728 Esslingen

Vital Analyse von der KeimKraft-Semmel → Jeder Wert = 15% RDA bei 90% W700



Folsäure
 Vitamin B2
 Magnesium
 Ballaststoff-Quelle



RDA: Recommended daily allowance

Quelle: Vitaminuntersuchung bei IGV Nutheral (D), Juni 2006, Mineralstoffuntersuchung bei ARC Seibersdorf (A), 2006
 Hinweis: Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen



Vitale Facts



Vital Analyse vom Hofer KeimKraft-Knusperspitz

Vitamin B1 = 10 % RDA

Vitamin B6 = 35 % RDA

Folsäure = 49 % RDA

Magnesium = 24% RDA

Phosphor = 26% RDA

Eisen = 18% RDA

Calcium = 15% RDA

Ballaststoffe = 8,2g/100g

Vitale Facts



Vital Analyse vom SPAR Vital KeimKraft-Dinkelmehl

Vitamin B1 = 27 % RDA
 Vitamin B6 = 29 % RDA
 Folsäure = 43 % RDA
 Magnesium = 18 % RDA
 Phosphor = 30 % RDA
 Eisen = 17 % RDA

Ballaststoffe = 5,3g/100g

Vital Analyse vom SPAR Vital KeimKraft-Weizenmehl

Vitamin B1 = 27 % RDA
 Vitamin B6 = 29 % RDA
 Folsäure = 37 % RDA
 Eisen = 17 % RDA
 Phosphor = 21 % RDA

Ballaststoffe = 4,9g/100g



Vitale Facts

NEU in der Schweiz – KeimKraft-Backmischung





Vitale Facts

NEU in der Schweiz – das KeimKraft Grahambrot





Vitale Facts

Vital Analyse vom „Fini Feinstes“ Haushaltsmehl mit 10% KeimKraft und 90% W700



Folsäure = 31% RDA
Vitamin E = 14% RDA
Vitamin B12 = 13% RDA
Phosphor = 43% RDA
Eisen = 16% RDA
Magnesium = 29% RDA

Quelle: Verpackungsauslobung Fini's Feinstes

Vital Analyse vom KeimKraft CEREALIEN im Top Cup Ergebnisse einer 15g Portion



Lein gekeimt
Buchweizen gekeimt
Nackthafer gekeimt
KeimKraft Crispies
Amaranth gepoppt

Vitamin B1 = 78% RDA
Magnesium = 15% RDA
Ballaststoff = 5g = Ballaststoffquelle
Omega 3 = 1,7g = Tagesdosis

Ergebnisse pro 100g

Vitamin B1 = 521% RDA
Vitamine B6 = 18% RDA
Folsäure = 64% RDA
Eisen = 40% RDA
Magnesium = 97% RDA
Calcium = 20% RDA
Phosphor = 56% RDA
Omega 3 = 11,3 g
Ballaststoff = 33,35g

Quelle: Folsäure biotask in D, restl. Vitalwerte von Analyticum Graz in A



KeimKraft-Produkte schmecken !

1) Sensoriktest =Triangel-Test

Bei diesem Test wurden Geschmack und Geruch abgetestet. Bei 100% der Probanden wurde der süßlichere Geschmack und der aromatische Geruch der KeimKraft-Semmel als wirklich positiv bewertet.

Quelle:

Triangel Test mit 14 Testpersonen im Rahmen der Diplomarbeit von Frau Falkenauerová, Dez. 2007, „Der Einfluss des KeimKraft-Mehles auf die Backeigenschaften und die Qualität von Semmeln“, Institut für Lebensmitteltechnik und – chemie, TU Graz, Seite 62ff

2) Blindverkostung: KeimKraft-Semmel versus klassische Semmel

Bei diesem Test wurde gleichzeitig an 30 Probanden eine Blindverkostung durchgeführt. Mit verbundenen Augen und ohne weitere Information wurde eine KeimKraft-Semmel und eine klassische Semmel gegeneinander verkostet:

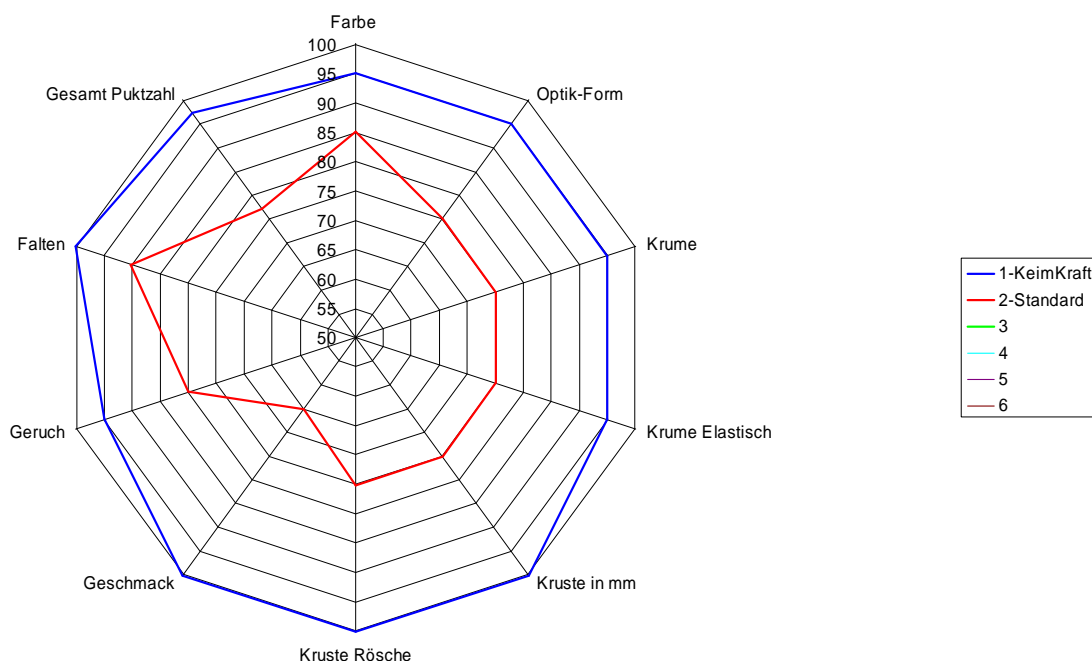
- 1 Proband hat keine eindeutige Präferenz geben können
- 2 Probanden haben sich für die klassische Semmel entschieden
- 27 Probanden haben eindeutig die KeimKraft-Semmel hinsichtlich Geschmack, Geruch und Mundgefühl bevorzugt.

Quelle:

Blindverkostung von 30 Bäckerverkaufsleiterinnen, Bäckerei Linauer, Österreich, März 2009

Die KeimKraft-Semmel schmeckt

Vergleich HB-Brötchen



Farbe	Farbe optimal in Erläuterung goldbraun nicht Kastanienbraun und auf Gleichmäßigkeit achten
Optik-Form	Nach Art des Produktes , Ausbunbreite , Ausbuntiefe , Glanz , Subjektives Gefallen
Krume	Art der Porung , Kauverhalten , subjektives Gefallen
Krume Elastisch	Optimal ist eine elastische Krume, krumelt nicht beim Schneiden
Kruste in mm	mit Schieblehre messen -optimal ist 1,5 bis 1,75 mm , alles andere ist Schlechter
Kruste Rösche	sensorisch optimal ist eine zartsplinternde angenehme "Knusprigkeit "
Geschmack	subjektive Entscheidung -Krume extra und Krume mit Kruste
Geruch	Subjektive entscheidung !!
Falten-Oberfläche	keine Falten , glatte Oberfläche ist optimal , je mehr Falten oder Risse so Schlechter

Quelle:
DLG Deutschland, Herbst 2008

Ihre Chance zur VITALEN Abgrenzung

~~Mitbewerb~~

~~Mitbewerb~~



~~Mitbewerb~~

~~Mitbewerb~~

**Sie erreichen eine Alleinstellung
gegenüber dem Wettbewerb!**

Zum Vorteil Ihrer Kunden



Die Firmengruppe Bio-Anlagen/ Global Vital ist einer der innovativsten KMUs im Burgenland - genau gesagt in Pöttelsdorf. Gegründet 2002 möchten die Firmengründer, die gleichzeitig auch die Firmeneigner sind neue Maßstäbe in der Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel-Branche setzen. Gesund soll es sein, zukunftsorientiert und einen wirklichen Nutzen soll es bringen – das vitale Produkt: **KeimKraft**.

Die Firmengründer vereinen das, was die optimalen Grundsteine für ein junges Unternehmen sind: Einerseits Sicherheit, andererseits tiefes und langjährig verwurzeltes Fach-Know-How im Bereich Saatgut, dem Beginn der Getreide-"Kette".

Dieses Wissen kommt aus der Firma Hirschhofer, wo sich Herr Ing. Ulrich Hirschhofer – nachdem er seinen Saatgutbetrieb an die nächste Generation übergeben hat - mit voller Energie in Keimkraft einbringt. Er gehört zu den Spezialisten, für die es beim Korn kein Geheimnis mehr gibt. So kennt er auch alle Schritte der Keimung und alles was sich auf diesem Gebiet technologisch tut.

Produktidee und Produktion waren somit abgesichert. Für die Umsetzung und Etablierung als Marke am Bäckermarkt hat man sich noch Fachleute aus dem Gebiet Lebensmitteltechnologie , Lebensmittelrecht, Marketing und Backtechnologie geholt und somit das Team komplettiert.

Der Grundstein zum Erfolg war damit gelegt!