

Produkte aus Quinoa - eine neue Genusswelt!



glutenfrei



reich an hochwertigem Eiweiss



biologisch



mit niedrigem glykämischem Index



vollwertig, ballaststoffreich



Das "Wunderkorn" der Inkas

Quinoa (*Chenopodium quinoa*), eine traditionelle Kulturpflanze, wird seit ca. 6000 Jahren in den Anden angebaut. Sie ist unserem Spinat verwandt, kann aber bis zu 2.50 Meter hoch werden. Geerntet werden hauptsächlich die kleinen hirseähnlichen Körner, die sich wie Getreide verarbeiten lassen.

Die Inkas bezeichneten Quinoa als Wunderkorn. Da Quinoa die beiden Eigenschaften von Getreide und Milchprodukten vereint, diente es zeitweise als Überlebensmittel in unwirtlichen Gegenden. Trotz einem Anbauverbot durch die Spanier ist Quinoa bis heute erhalten geblieben, aber leider etwas in Vergessenheit geraten. Seit einigen Jahren werden die wertvollen Eigenschaften dieses Kornes wieder neu entdeckt und geschätzt.



Weshalb Quinoa?

Die biologischen Produkte von vitarina bestehen zur Hauptsache aus dem vollen Korn von Quinoa. Dieses Korn ist glutenfrei und enthält im Vergleich zu anderen Getreidesorten besonders viel hochwertiges Eiweiss und essenzielle Aminosäuren.

Ebenso weist Quinoa überdurchschnittlich viel Eisen, Magnesium und Vitamin E auf. Quinoa zeichnet sich durch einen aussergewöhnlich niedrigen glykämischen Index von 35 aus. Dank diesem GI eignen sich die Quinoa-Produkte von vitarina bestens für eine dauerhafte Umstellung der Ernährung nach den Methoden von Michel Montignac, Low-Carb, LoGI- und Glyx, sowie für eine stoffwechseltypisierte Ernährung.



Wer isst Quinoa?

Wer eine schmackhafte Alternative zu konventionellen Beilagen sucht, lernt im nussig-kernigen Quinoa eine überraschende Variante des Gaumengenusses kennen. Quinoa bereichert den Speiseplan einer bewussten Ernährung und eignet sich ideal für die vegetarische Küche, für Diabetiker-Menüs und für eine glutenfreie Kost.

vitarina GmbH untersteht der Kontrolle von bio.inspecta, der schweizerisch-kantonalen Lebensmittelkontrolle und der Interessengemeinschaft Zöliakie. Wir überwachen unsere Produkte regelmässig durch Labortests und produzieren nach biologischen Richtlinien.

vitarina bezieht den Rohstoff Quinoa über die Swipala GmbH, die das Korn direkt aus Bolivien importiert und den Bauern einen fairen Preis dafür bezahlt, ohne Zwischenhandel. Mehr Informationen: www.swipala.com