



Ölwechsel gefällig?

Wenn die Öl-Warn-Lampe brennt

... dann ist es Zeit anzuhalten. Die meisten AutofahrerInnen reagieren bei der roten Öldruck-Lampe auch sehr schnell und bleiben in dem Bewusstsein stehen, dass ansonsten der Motor zu Schaden kommt. Unser Körper funktioniert klarerweise nicht wie ein Automotor, aber dennoch ist es interessant, dass wir dem Auto manchmal weit mehr Aufmerksamkeit schenken als unserem eigenen Körper. Mittels dieser Broschüre möchten wir Sie darüber informieren, wie die ausgezeichneten Öle von QuantiSana Goldmühle zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen können.





Die Wirkung von Motoröl bei Autos

Das Motoröl in einem Auto erfüllt zwei wichtige Aufgaben. Einerseits dient es der Schmierung des Motors. Dadurch wird die Reibung von allen beweglichen Motorteilen wie Ventilen, der Pleuellwelle und den Pleuolen verringert und verhindert damit einen schnellen Verschleiß. Zudem trägt das Motoröl zur Kühlung des Motors bei. Da sich die Hitze bei Betrieb auf wenige Regionen im Aggregat beschränkt, hilft das Motoröl bei der Umverteilung dieser Hitze.

Beide Aufgaben können nur bewerkstelligt werden, wenn das Motoröl und seine Zusatzstoffe, sogenannte Additive, die die Leistungsfähigkeit verbessern, nicht abgenutzt sind.

Im Laufe des Betriebs kommt es jedoch zu einem Verbrauch der Additive und zu einer Anreicherung von Metallpartikeln im Öl. Dadurch verschlechtern sich die Schmiereigenschaften und der Verschleiß wird verstärkt.

Ein Ölwechsel ist unvermeidbar.

Die Wirkung von Speiseöl auf den Körper

Natürlich kann man das Motoröl im Automobil nicht mit der Wirkung von Speiseöl in unserem Körper vergleichen, aber qualitativ hochwertige Speiseöle enthalten Inhaltsstoffe, die für eine ausgewogene Ernährung unerlässlich sind. Öl hat dabei als Träger eine ganz besondere Funktion, denn unser Körper kann etwa die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K aus Lebensmitteln nur dann optimal aufnehmen, wenn in der Nahrung gleichzeitig etwas Fett enthalten ist.

Nicht außer Acht lassen sollte man jedoch, welche Qualität die Öle haben, die wir zu uns nehmen. Viele Anbieter nutzen minderwertiges Oliven- oder Sonnenblumenöl als Träger für beigemengte Vitamine in Nahrungsergänzungsmitteln. Hier ist auf hochwertige Pflanzenöle Wert zu legen, welche auch durchaus für Abwechslung sorgen dürfen. Denn bei QuantiSana Goldmühle ist für jeden Geschmack das richtige Öl dabei. Es werden ausschließlich hochqualitative Spitzenöle angeboten, welche geprüft und mehrfach ausgezeichnet sind.

So spendet etwa das Bio-Schwarzkümmelöl von QuantiSana Goldmühle das Vitamin E. Das Vitamin E trägt zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress bei.

Im ALL-IN-ONE Produkt »OMEGA 3-6-9 plus« werden die positiven Eigenschaften des Schwarzkümmelöls sogar mit jenen von ausgesuchten Hanf- und Chiasamen-Ölen kombiniert. Zusätzlich enthält es auch noch das wichtige Vitamin K, das zur Erhaltung normaler Knochen beiträgt und eine normale Blutgerinnung unterstützt.

Sind das nicht gute Gründe für Ihren ganz persönlichen »Ölwechsel«? Es tut Ihnen nicht nur gut, sondern ist auch deutlich günstiger wie bei Ihrem Automobil!



Unsere Empfehlung für Ihren Ölwechsel

OMEGA 3-6-9 plus

Viel unkomplizierter und vor allem kostengünstiger als beim Auto können Sie Ihren persönlichen Ölwechsel realisieren. Denn mit »OMEGA 3-6-9 plus« hat die QuantiSana Goldmühle ein »ALL IN ONE PRODUCT« entwickelt, das die Vorzüge von drei hochqualitativen Ölen in einer einzigen Kapsel vereint und zusätzlich dem Körper die Vitamine E, D und K zuführt. Dosierungsempfehlung: Nur einmal täglich eine Kapsel auf nüchternen Magen genügt!

ZÜNDEN SIE DEN »VITAMIN-TURBO«!

Neben den drei integrierten Ölen ist dieses Produkt ein wichtiger Vitaminlieferant.

VITAMIN D3 - das Sonnenvitamin

Es trägt zu einer regulären Aufnahme und Verwertung von Calcium und Phosphor bei und gewährleistet dadurch einen stabilen Calciumspiegel im Blut. Des Weiteren trägt Vitamin D zur Erhaltung der Knochen und Zähne sowie einer normalen Muskelfunktion bei und unterstützt die normale Immunfunktion.

VITAMIN K2

Dieses wichtige Vitamin hat die Aufgabe, zu einer normalen Blutgerinnung und zur Erhaltung der Knochen beizutragen. Das Vitamin K gehört zur Gruppe der fettlöslichen Vitamine und ist daher für die Aufnahme über Speiseöl geradezu prädestiniert.

VITAMIN E

Wie das Vitamin K zählt auch das Vitamin E zu den fettlöslichen Vitaminen und kann vom Körper über Öl gut aufgenommen werden. Vitamin E trägt wesentlich dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

DETAILS ZUM PRODUKT

Dieses Qualitätsprodukt besteht aus Chiasamen-, Hanfsamen- und Schwarzkümmelöl - jedes für sich überzeugt durch seine eigenen Vorzüge.

CHIASAMEN-ÖL

Bereits vor 4000 Jahren wurden in Mittelamerika Chiasamen von der Hochkultur der Mayas genutzt. Heute wissen wir auch weshalb: das Chiasamen-Öl ist eine Quelle an Omega-3-Fettsäure. Die Alpha-Linolensäure leistet einen Beitrag zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels in unserem Blut.



HANF-ÖL

Das Hanföl zählt heute zu den wertvollsten Ölen der Welt und hat einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Die ungesättigten Fettsäuren liegen auch in einem günstigen Verhältnis vor – man spricht von einem günstigen Fettsäuremuster.



SCHWARZKÜMMEL-ÖL

Schwarzkümmel verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Linolensäure, eine Omega-6-Fettsäure, sorgt für die Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut.



Begriffserklärung



Kaltpressung

Um als „kaltgepresst“ deklariert werden zu dürfen, müssen Öle bestimmte Vorgaben erfüllen. Wie der Begriff es schon ausdrückt, dürfen sie nur ohne Wärmezufuhr hergestellt werden, um den Verlust von wichtigen Inhaltsstoffen zu vermeiden. Auch darf das Öl u.a. nicht gebleicht, entschleimt, entsäuert oder fraktioniert werden und keine Zusatzstoffe enthalten.

Nativ

Bei Ölen mit der Bezeichnung „Nativ“ handelt es sich um kaltgepresste Ölen, deren Saatgut vor der Pressung nur mittels mechanischer Verfahren vorbehandelt wurde. Auch nach der ersten Kaltpressung sind keine weiteren Behandlungen außer Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren erlaubt. Die Herstellung der nativen Öle erfolgt lediglich durch mechanische Pressung (es wird von außen keine Hitze zugeführt). Trübstoffe werden durch Dekantieren oder das Trennen der Schwebstoffe vom Öl mittels Zentrifuge entfernt.

Essenzielle Fettsäuren

Die wichtigsten Vertreter essentieller Fettsäuren sind die Linolensäure (Omega-6-Fettsäure) und die Alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure). Der menschliche Körper kann Fettsäuren überwiegend selbst herstellen. Ausgenommen davon sind die essentiellen Fettsäuren – deshalb müssen diese über die Nahrung aufgenommen werden.

Einfach & mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind lebenswichtige Fettsäuren und bestehen unter anderem aus einer Kette von Kohlenstoffatomen mit einer oder mehreren Doppelbindungen. Zum Teil können ungesättigte Fettsäuren im Körper (aus gesättigten Fettsäuren) selbst gebildet werden, die essenziellen Fettsäuren müssen aber mit der Nahrung aufgenommen werden. Ein hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren findet sich hauptsächlich in hochwertigen Pflanzenölen, wie zum Beispiel dem QuantiSana Goldmühle Hanföl. Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch einfach und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren ist empfehlenswert, trägt er doch zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Alpha-Linolensäure

Die Alpha-Linolensäure (ALA) ist eine Omega-3-Fettsäure, die unser Körper nicht selbst synthetisieren kann. Diese muss deshalb in ausreichender Menge mit der Nahrung aufgenommen werden. Alpha-Linolensäure und auch die Linolensäure tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Nur das Beste für QuantiSana Kunden!

Das Team der QuantiSana Goldmühle lebt das erklärte Ziel, sowohl hochwertige wie auch sortenreine Öle mit einzigartig geschmacksreinem Charakter durch schonende Kaltpressung herzustellen.

Die QuantiSana Goldmühle erzeugt erlesene Öle, die von Hauben- und Hobbyköchen gleichermaßen geschätzt werden. Die Grundlage für die exquisite und zarte geschmackliche Vielfalt sind die wertvollen Inhaltsstoffe, die schonende Verarbeitung und die Auswahl von qualitativ hochwertigen Rohstoffen. Nüsse, Kerne und Samen von heimischen Bauern und aus ausgesuchten Anbaugebieten rund um den Globus garantieren die spezielle Qualität von Goldmühle.

Diese bestätigen auch die Juroren des jährlichen Öl-Awards mit der Verleihung gleich mehrerer Goldmedaillen für unsere Produkte 2014, 2015 und auch 2016.

Unsere prämierten Öle finden Sie im Onlineshop auf unserer Website unter www.quantisana.ch > Menü: „Shop“.

Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie mittels dieser Broschüre für einen »persönlichen Ölwechsel« mit unseren QuantiSana Goldmühle Produkten überzeugen konnten.

Ihre QuantiSana



QuantiSana Produkts & Finanz GmbH
Wartensee 2, Schloss Wartensee
CH-9404 Rorschacherberg

E-Mail: Shop@QuantiSana-Shop.ch
Shop: www.QuantiSana-Shop.ch