

## Die gentechnische Soja-Lüge!

In allen von uns zur Untersuchung in Auftrag gegebenen Sojaprobe, wurden gentechnische Veränderungen nachgewiesen.

Nach unserem Wissen, gibt es auch kein gentechnisch unverändertes oder nicht verunreinigtes Soja mehr am Rohstoffmarkt.

Alle von uns kontaktierten Anbieter von Soja, konnten keine Garantie auf natürliches nicht gentechnisch verändertes Soja geben.

Uns ist sogar ein Fall bekannt, in dem ein Unternehmen als Hersteller eines Soja-Milch-Honig-Gemisch seinen Kunden versicherte, kein gentechnisch verändertes Soja in seinem Produkt zu haben, obwohl ihm vorher von staatlicher Stelle in einer Untersuchung gentechnisch verändertes Soja in seinem Produkt nachgewiesen wurde und das Unternehmen auch darüber benachrichtigt wurde!

## Wie gut ist die Nr.1 Premium?

Die Nr.1 Premium wurde vor 25 Jahren als qualitativ hochwertiges Diätetikum entwickelt und seitdem immer weiter verbessert.

Die in der Nr.1 Premium verwendeten Eiweiße werden bei Dialyse-Patienten zur Regeneration eingesetzt.

In Krankenhäusern und bei Ärzten wurde die Nr.1 Premium zur Grundversorgung eingesetzt.

Hebammen verwendeten bei schwangeren Frauen ab dem 3. Monat die Nr.1 Premium als Zusatznahrung.

Auf unserer Internetseite "www.ernaehrungssysteme.de", bei Facebook und Youtube können Sie ein Video über die Erfolge der Nr.1 Premium sehen.

Auf der Internetseite "www.pmeb.de" können Sie sich über unsere Ernährungsberatung informieren.

Produkt-Beratung: +49 (0) 2525-9620-633 (Normaltarif der Telekom)  
Bestell-Hotline: +49 (0) 700-26395463 (6ct/min)

Ernährungssysteme Unternehmergeellschaft haftungsbeschränkt D- 59269 Beckum

## Was ist das Besondere an der Nr.1? Warum nimmt man so unglaublich gut damit ab?

Durch die natürlichen Inhaltsstoffe der Nr.1 Premium, an die der Mensch seit Urzeiten gewöhnt und angepaßt ist, wird das Verdauungssystem wieder auf eine natürliche Basis eingestellt.

Hierdurch lernt das Verdauungssystem wieder alle Nährstoffe in einem ausgewogenen Verhältnis aufzunehmen.

Insbesondere werden die hochwertigen und lebensnotwendigen Eiweiße wieder vom Körper verwertet und dazu im Verhältnis weniger schädliche Fette und Kohlenhydrate.

Durch die verbesserte Verdauung steigt der Stoffwechsel und die Regeneration.

In Verbindung mit den anderen besonders hochwertigen Inhaltsstoffen aus der Nr.1 Premium, wirkt sich dieser Vorgang optimal auf die Schilddrüse und die Bauchspeicheldrüse aus.

Schon unsere Vorfahren haben die positive Wirkung von Haferbrei erkannt und ein wesentlicher Bestandteil der Nr.1 Premium sind in einem speziellen Verfahren verarbeitete natürliche Haferflocken.

Das Verdauungssystem ist unser größtes Immunsystem und die Nr.1 Premium unterstützt das Verdauungssystem positiv.

Aus diesem Grund verwenden wir auch keine gentechnisch veränderten Rohstoffe wie z.B. Soja.

Durch die natürlichen Rohstoffe und die positive Wirkung auf das Verdauungssystem ist bei vernünftiger Ernährung nach der Verwendung der Nr.1 Premium auch kein JoJo-Effekt zu erwarten.

Der Mahlzeitenersatz Nr.1 Premium ist fertig zubereitet haltbar und kann in einem geeigneten Behälter, z.B. unserem Shaker PM (PZN: 6462405), für Unterwegs mitgenommen werden.

## Eiweiß, der Stoff aus dem das Leben ist!

Es gibt pflanzliche und tierische Eiweiße (Proteine) die sich durch den Gehalt an Aminosäuren unterscheiden. Im Darm werden die Eiweiße zu Aminosäuren aufgespalten, die dann durch die Darmwand in den Körper gelangen. Aminosäuren sind Bausteine des Körpers und an der Bildung und Reparatur jeder Zelle, dem Blut, den Hormonen u.s.w. beteiligt.

Die gesamte Regeneration unseres Körpers basiert auf den Aminosäuren und auch der Stoffwechsel ist von Aminosäuren ebenso abhängig wie z.B. von den Kohlehydraten.

Es gibt Aminosäuren die dem Körper zugeführt werden müssen (essentielle) und andere Aminosäuren die der Körper bedingt selbst aus anderen Aminosäuren bilden kann (semi essentielle). Dann gibt es noch Aminosäuren die dem Organismus nicht zugeführt werden müssen (nicht essentielle).

Je mehr essentielle Aminosäuren ein Eiweiß hat, desto wertvoller ist es. Als Referenz wird in der Regel das Hühnerei-Eiweiß genommen, mit einer biologischen Wertigkeit (BW) von 100. Eine BW von 100 sagt u.a. aus, dass dieses Eiweiß zur Regeneration einer Körperzelle fähig ist. Um jedoch alle Regenerationsprozesse, wie die Bildung von Blut, Enzymen, Hormonen, Lymphflüssigkeiten u.s.w. sicher zu stellen ist eine biologische Wertigkeit von mindestens BW 124 notwendig. *(Fallen Sie nicht auf einen chemischen Index bezogen auf die am geringsten vertretenen essentiellen Aminosäure rein)*

Pflanzliche Eiweiße besitzen in der Regel eine geringe biologische Wertigkeit. Werden jedoch pflanzliche Eiweiße mit tierischen Eiweißen gemischt, entstehen sehr hochwertige Eiweiß-Kombinationen.

Wird das pflanzliche Sojaweiß (BW ca.75) mit dem tierischen Milcheiweiß (BW ca. 88) gemischt, entsteht eine BW von 102.

Werden wie bei der Nr.1 Premium die pflanzlichen Eiweiße von Hafer und aufgespaltenem Weizen mit den tierischen Eiweißen aus Milch und Hühnereiklar gemischt, entsteht eine BW von 136!

In der Regel ist ein Eiweiß-Gemisch aus mehreren Komponenten wertvoller als einzelne Eiweiße oder eine Kombination aus nur zwei Eiweißquellen.

Wird zu wenig oder minderwertiges Eiweiß dem Körper zugeführt (z.B. während einer Diätphase), muß dieser dann körpereigenes Gewebe aufspalten um zu Überleben. Dieser katabole Prozess muß unbedingt verhindert werden, da Nukleinsäure freigesetzt wird und der Harnstoffspiegel ansteigt, woraus eine Gefahr für Gicht entsteht.