

UNTERSCHIEDE CHLORELLA ISHIGAKI UND CHLORELLA TAI

CHLORELLA ISHIGAKI

Chlorella Ishigaki führen wir seit 20 Jahren, als noch kein BIO Chlorella erhältlich war, im Sortiment. Chlorella Ishigaki wird auf der wunderschönen japanischen Naturschutz-Insel Ishigaki in der Präfektur Okinawa seit Jahrzehnten unter besten und streng kontrollierten Bedingungen kultiviert. Chlorella Ishigaki gedeiht in Outdoor-Kultivation in sauberstem Quellwasser (Trinkwasserqualität) fernab von Industrie und Umweltverschmutzung. Die Produzenten des NaturKraftWerke Chlorella Ishigaki zeichnen sich aus durch langjährige Erfahrung. Lückenlose Qualitätssicherung ist das wichtigste Anliegen. Qualität, Reinheit und Sauberkeit werden garantiert (ISO 9001, ISO 9001-HACCP).

Chlorella Ishigaki ist nicht biozertifiziert; die Düngung und der Pflanzenschutz folgt jedoch äusserst strengen Richtlinien. Die gute Bioverfügbarkeit der Nährstoffe (→ 80%) wird mittels mechanisch aufgeschlossener Zellwände (JET-SPRAY DRY BREAKING CELL) der einzelligen Alge optimiert. Okinawa ist Japans südlichste Präfektur, bestehend aus über 150 Inseln im Ostchinesischen Meer zwischen Taiwan und Japans Festland. Die Okinawa-Präfektur wird in drei große Inselgruppen aufgeteilt: Okinawa-Inseln, die Miyako-Inseln und die Yaeyama-Inseln zu der Ishigaki Island gehört.

CHLORELLA TAI

Chlorella TAI wird nach den strengen Richtlinien des deutschen Anbauverbandes Naturland und den USDA-NOP Richtlinien in Taiwan kultiviert. Chlorella TAI gedeiht wie Chlorella Ishigaki auch in Outdoor-Kultivation in sauberstem Quellwasser (Trinkwasserqualität). Zur Düngung der Algen wird ausschliesslich biologischer Dünger pflanzlichen Ursprungs verwendet. Die gute Bioverfügbarkeit (durchschnittlich 80%) von Chlorella TAI wird mittels einem patentierten speziellen „cracked cell wall“-Verfahren der einzelligen Alge optimiert.

Lückenlose Qualitätssicherung ist auch hier das wichtigste Anliegen. Qualität, Reinheit und Sauberkeit werden garantiert (ISO 9001, GMP, COAA).

Die Farm befindet sich an der abgelegenen Südspitze Taiwans, der subtropischen Insel im Pazifischen Ozean. Die Quelle für das verwendete Bergquellwasser ist hier rein und sauber und es liegt kein Industriegebiet in der Nähe der Anlage.

Das saubere Quellwasser, das tropische Klima und die langjährige Erfahrung und fortschrittlichen Produktionsbedingungen lassen die Mikroalgen auf Ishigaki sowie auch in Taiwan unter besten Bedingungen wachsen.

Die Bio-Zertifizierung von Chlorella und auch Spirulina ist schwierig, da es noch keine staatlichen BIO-Richtlinien für Aquakulturen gibt. NATURLAND (DE) hat private Richtlinien für Bio-Aquakulturen erarbeitet. Chlorella TAI sowie Spirulina INDIA von NaturKraftWerke werden nach diesen strengen BIO-Richtlinien kultiviert.

	CHLORELLA ISHIGAKI		CHLORELLA TAI	
	pro 100 g:	pro 6 g:	pro 100 g:	pro 6 g:
Energie	1661 kJ/396 kcal	99 kJ/24 kcal	1423 kJ/339 kcal	86 kJ/21 kcal
Fett	12 g	0.7 g	8.0 g	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g	0.1 g	2.0 g	0.1 g
Kohlenhydrate	1.5 g	0.1 g	1.3 g	0.1 g
davon Zucker	1.0 g	0.06 g	0.9 g	0.1 g
Ballaststoffe	15 g	0.9 g	17 g	1.0 g
Eiweiss	63 g	3.8 g	57 g	3.4 g
Salz	0.4 g	0.02 g	0.1 g	0.01 g
Vitamin B12	33 µg	2.0 µg (80%*)	38.4 µg	2.3 µg (92%*)
Vitamin E	26.5 mg	1.6 mg (13%*)	15.0 mg	0.9 mg (8%*)
Vitamin K	1200 µg	72.0 µg (96%*)	keine Angaben	keine Angaben
Folsäure	2000 µg	120 µg (72%*)	keine Angaben	keine Angaben
Betacarotin	75.0 mg	4.5 mg+ (94%*)	72.0 mg	4.3 mg+ (90%*)
Eisen	127.5 mg	7.65 mg (55%*)	65.0 mg	3.9 mg (28%*)
Chlorophyll	3430 mg	205.8 mg	2600 mg	156.0 mg

*Prozent der empfohlenen Tagesdosis, EU: Prozent des Nährstoffbezugswertes (NRV) + 4.5 mg resp. 4.3 mg entspricht 750 µg resp. 717 µg Vitamin A cholesterin-, laktose- und glutenfrei, vegan