

## UNTERSCHIEDE SPIRULINA CALIFORNIA UND SPIRULINA INDIA

### SPIRULINA CALIFORNIA

Spirulina California ist das Spirulina der Pionierfirma Earthrise® in Kalifornien. Earthrise® kultiviert seit über 25 Jahren bestes und reinstes Spirulina.

Die Earthrise®-Farm befindet sich im Südosten Kaliforniens. In diesem abgelegenen und sonnigen Teil des Landes, weit weg von Städten, Autobahnen und Flughäfen, ist die Luft sauber. An bester Lage für die Spirulina-Kultivierung sowie mit grösstem Know-How wird hier hochwertiges Spirulina produziert.

Spirulina California wird von der Kultivierung unter kontrollierten Bedingungen in grossen Wasserbecken bis zum Abfüllen regelmässig geprüft und untersucht. Spirulina California ist nicht Bio-zertifiziert, da Earthrise® aus Überzeugung auf mineralischen Stickstoffdünger setzt. Auf der Farm wird jedoch auf synthetische Pflanzenschutzmittel gänzlich verzichtet.

Qualitätssicherung ist das wichtigste Anliegen von Earthrise® und von NaturKraftWerke®.

Spirulina California wird gemäss FDA Current Good Manufacturing Practices (cGMP) produziert.

Qualität, Reinheit und Sauberkeit werden garantiert (ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und FSSC 22000).

Zu jeder Charge Spirulina erhalten wir ein Analysenzertifikat für unsere Qualitätskontrolle. Jede Charge wird zusätzlich nochmals untersucht (Mikrobiologie und Schwermetallrückstände).

### SPIRULINA INDIA

Spirulina India wird nach den strengen BIO-Richtlinien des deutschen Anbauverbandes Naturland im Süden Indiens kultiviert.

Die Farm auf der das NaturKraftWerke® Spirulina India kultiviert wird befindet sich abseits von Industrie, Landwirtschaft und menschlichen Siedlungen. Der Standort – mit Temperaturen von 30 °C bis 39 °C, geringen Niederschlägen, niedriger Luftfeuchtigkeit und idealer Sonneneinstrahlung ist perfekt für die Outdoor-Kultivierung von Spirulina. Spirulina India wird mit makellosem Grundwasser unter kontrollierten Bedingungen frei von Pestiziden, Herbiziden und chemischen Düngemitteln angebaut und von der Kultivierung unter kontrollierten Bedingungen in grossen Wasserbecken bis zum Abfüllen streng überwacht. Zur Düngung der Algen wird ausschliesslich biologischer Dünger pflanzlichen Ursprungs verwendet.

Auch für die Produzenten von Spirulina India ist Qualitätssicherung für Mensch und Umwelt das wichtigste Anliegen. Qualität, Reinheit und Sauberkeit werden garantiert (GMP, ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001). Zu jeder Charge Spirulina erhalten wir ein Analysenzertifikat für unsere interne Qualitätskontrolle.

Die Produktion von Spirulina in Indien ist bekanntlich weniger kostenintensiv als z.B. in Californien. Aus diesem Grund ist NaturKraftWerke Spirulina India BIO etwas günstiger als Spirulina California.

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.

	SPIRULINA CALIFORNIA		SPIRULINA INDIA	
	pro 100 g:	pro 6 g:	pro 100 g:	pro 6 g:
Energie	1600 kJ/367 kcal	96 kJ/22 kcal	15860kJ/376 kcal	94 kJ/23 kcal
Fett	7.0 g	0.4 g	5.5 g	0.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g	0.18 g	2.3 g	0.1 g
Kohlenhydrate	14 g	0.8 g	13 g	0.8 g
davon Zucker	0.15 g	< 0.01 g	0.2 g	0.01 g
Ballaststoffe	6.8 g	0.4 g	7.0 g	0.4 g
Eiweiss	64 g	3.8 g	65 g	3.9 g
Salz	0.15 g	< 0.01 g	1.3 g	0.08 g
Vitamin B12	33.3 µg	2.0 µg (80%*)	25.0 µg	1.5 µg (60%*)
Vitamin E	keine Angaben	keine Angaben	15.3 mg	0.92 mg (8%*)
Vitamin K	950.0 µg	57.0 µg (76%*)	900.0 µg	54.0 µg (72%*)
Betacarotin	67.0 mg	4.0 mg+ (83%*)	80.0 mg	4.8 mg+ (100%*)
Eisen	120 mg	7.2 mg (51%*)	57.0 mg	3.42 mg (24%*)
Chlorophyll	1200 mg	72 mg	1600 mg	96 mg
Phycocyanin	18700 mg	1122 mg	18000 mg	1080 mg
Zeaxanthin	111 mg	6.66 mg	200 mg	12 mg

\*Prozent der empfohlenen Tagesdosis, EU: Prozent des Nährstoffbezugswertes (NRV) + 4.0 mg resp. 4.8 mg entspricht 666.67 µg resp. 800 µg Vitamin A | cholesterin-, laktose- und glutenfrei, vegan