

# Inka Gold

- wird aus fein gemahlenem Amaranth bio und Quinoa bio, hergestellt,
- fördert die körpereigene Serotoninproduktion (Glückshormone).
- glutenfrei, basisch

**Amaranth**, „Wunderkorn der Inkas und Azteken“, zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. In Südamerika ist Amaranth seit ca. 9.000 Jahren das Grundnahrungsmittel. Amaranth bietet von allen Getreidearten die allerbesten Eiweiß- und Mineralstoffquellen. Er liefert nicht nur besonders hochwertiges Eiweiß, sondern mehr Eiweiß als andere Getreidearten.

Bei Kalzium, Magnesium und Eisen ist Amaranth Spitzenreiter unter den Getreidearten. Er enthält reichlich Vitamin A, C und D und der enthaltene Vitamin B-Komplex ist zu bemerken.

Das enthaltene Tryptophan ist der wichtigste Nährstoff für die Serotoninbildung. Tryptophan kann der Körper nicht selbst bilden, es muss durch die Ernährung zugeführt werden.



**Quinoa** war, wie Amaranth, das „Gold der Inkas“. Seit etwa 6.000 Jahren zählt es in Südamerika zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln.

Quinoa bietet eine außergewöhnliche Nährstoffdichte. Das besonders hochwertige, gut verwertbare und reichlich enthaltene Eiweiß ist das Merkmal von Quinoa.

Lysin, Tryptophan und Cystin heben die Qualität dieses Kraftkorns. Kalzium, Magnesium, Eisen, Zink, Vitamin E und der Vitamin B-Komplex zeichnen Quinoa aus. Tryptophan ist in Quinoa, wie im Amaranth, die Basis der Serotoninbildung im Körper.



### **Verwendung von Inka Gold:**

Nehmen Sie, je nach Bedarf, morgens nüchtern 4 Kapseln Inka Gold mit einem Glas Wasser. Bei Bedarf nehmen Sie abends nochmals 4 Kapseln mit einem Glas Wasser.

**Gesundheitstreff TuWas!** • Gertrud Lehner-Laiß  
Bietigheimer Straße 16 • 74379 Ingersheim • Tel. 07142 - 77 34 52  
www.gesundheitstreff-tuwas.de • www.tuwas-shop.de  
Mail: info@gesundheitstreff-tuwas.de  
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10 – 12 Uhr und 16 – 18 Uhr,  
Mittwochnachmittag **geschlossen**, Sa. 10 – 13 Uhr

**Papier aus 100 % recycelten Fasern.**