



Hochaktive Blütenpollen

Naturbelassen aus dem spanischen Hochland / Gebirgsgegend

Ein Naturschatz

Blütenpollen sind sehr nährstoffreich. Sie tragen etwa 250 wertvolle Einzelstoffe in sich. Die genaue Zusammensetzung variiert je nach Herkunft der Blütenpollen, sowie klimatischen Bedingungen.

Sie beinhalten eine große an Vielfalt:

- Vitaminen
- Mineralien
- Proteinen
- Kohlenhydraten
- Fetten
- Enzymen
- essentielle Aminosäuren

Blütenpollen sind auch sehr proteinreich. Laut Studien enthalten sie davon etwa 23 %. Die Aminosäuren (Proteine) gehören zu den Grundbausteinen aller Zellen.

Außerdem enthält der Blütenstaub Provitamin A sowie die Vitamine E, D, B1, B2, B6 und C. Hinsichtlich der Mineralstoffe ist er ein guter Zink, Kupfer und Eisen Lieferant.



Herkunft

Unsere Bienenpollen stammen aus einer sehr artenreichen Hochland und Gebirgsvegetation. Deshalb sind sie geschmacklich leicht süßlich und jeder Löffel ist einzigartig zusammen gesetzt.

Statt auf Monokulturen, wie riesige Raps- oder Sonnenblumenfelder fliegen die Bienen wild lebende Blumen und blühende Sträucher an. Besonders auch Zistrosengewächse (Cistaceae), Leguminose und Rosengewächse.

Was sind Blütenpollen?

Pollen (lat. Pollen = Staubmehl, feiner Staub) oder auch Blütenstaub genannt sind die männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen. Sie enthalten auch die wichtigen Erbinformationen und dienen zur Befruchtung der weiblichen Blüten.

Bei der Insektenbestäubung trägt die Biene diese Pollen von Blüte zu Blüte und hilft somit dem Gewächs bei der Fortpflanzung. Wenn die Biene bei ihrem Blütenbesuch Nektar sammelt, streift sie automatisch an den Staubgefäßen vorbei, sodass die Pollen an ihrem Haarkleid hängen bleiben.

Nachdem sie die Pollen mit Nektar und Speichel befeuchtet hat, sammelt sie es in ihren Pollenhöschchen, welche dem Blütenstaub auch diese Kügelchenform verleiht. Die Biene bringt bei Ihrem Flug dann eine Blütenpollen zu Ihrem Bienenstock.



Die Gewinnung von Blütenpollen:

Beim Einflug in den Bienenstock sammelt der Imker mit Hilfe eines sogenannten „Pollengitters“ ein Teil der Blütenpollen auf. Dieses Pollengitter verengt den Eingang des Bienenstocks, sodass die Biene mit ihren Pollenhöschchen einen Teil der Blütenpollen abstreift. Die Pollen werden in einem darunter angebrachten Behältnis aufgefangen und täglich geerntet. Für unsere nachhaltige Blütenpollen Sammlung ist es wesentlich, dass die Imker nur einen kleinen Teil einsammeln, da die Bienen die Blütenpollen auch zur Aufzucht ihrer Brut benötigen.

Die so gewonnenen Bienenpollen haben eine Farbe zwischen cremeweiß bis dunkelbraun abhängig von der Herkunft der gesammelten Pflanzenpollen.

Hinweise zur Anwendung von Blütenpollen

Die Genußvolle Art: Setzen sie sich entspannt hin und nehmen einen Teelöffel voll Blütenpollen in Ihren Mund. Dieser besteht aus ca. 500 Pollen, die durch mind. 500 Bienenflüge von dutzenden blühenden Pflanzen gesammelt wurden. Werden Sie einen Moment still, hören auf zu kauen und lassen diesen kostbaren Blütenstaub in Ihrem Mundspeichel auflösen. Genießen Sie.....

Sie eignen sich auch hervorragend zum Verfeinern und Dekorieren von zahlreichen Rezepten (Porridge, Müsli, Joghurt, Milch, Smoothie etc...)

Zutaten: 100% naturbelassene, bei unter 42 Grad schonend getrocknete Blütenpollen aus den spanischen Bergen.

Erhältliche Verpackungsgrößen:

250 g im orig. Miron Violettglas 500 g Nachfüllpackung im luftdichten Schutzbeutel für Langzeitlagerung

Haltbarkeit: Mindestens 3 Jahre

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info

