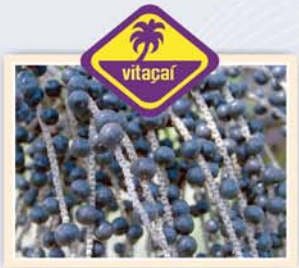
AÇAÍ

Wohl kaum eine andere tropische Frucht erlebt derzeit einen größeren Boom als die kleine, dunkelviolette Beere der Açaí-Palme aus dem Amazonasregenwald. Açaí wird nachhaltig extrahiert und besticht durch einen hohen Anteil an Antioxidanzien, ungesättigten Fettsäuren, Vitamin A, pflanzlichen Proteinen sowie Eisen und Kalzium. In den USA wurde Açaí aufgrund seiner herausragenden Inhalts- und Wirkstoffe bereits als „nature´s perfect food" betitelt. Ihr Geschmack ist als beerig-nussig zu bezeichnen.

VITAÇAÍ

Durch die Anreicherung des Açaí-Fruchtmarks mit einem Schuss koffeinhaltigen Guaraná-Sirup entsteht ein fruchtiger Power-Mix, der den Energiestoß der Açaí-Beere mit der vitalisierenden Wirkung von Guaraná verbindet. Vitaçaí ist die ideale Grundlage für Açaí-Smoothies (beispielsweise mit Mango oder Erdbeere gemischt) und wird auch Liebhaber süßer Früchte überzeugen, die pures Açaí-Fruchtpüree als zu herb empfinden.



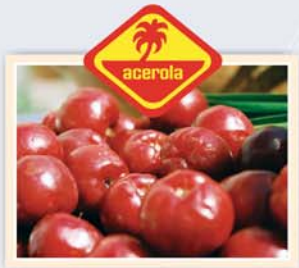
VITAÇAÍ + BANANE

NEU AB FEBRUAR 2008

Die in Brasilien beliebteste Konsumform von Açaí ist zweifelsohne „Açaí na tigela": Dabei wird Açaí mit einem Stück Banane sowie Apfel- oder Orangensaft und Guaraná-Sirup zu einem köstlichen Sorbet veredelt und mit Crunchy-Müsli serviert. "Vitaçaí + Banane"-Fruchtmark ist ein köstlicher Premix, der bereits alle wichtigen Zutaten – Açaí, Banane und Guaraná-Sirup – im optimalen Verhältnis enthält und daher nur noch mit Orangen- oder Apfelsaft zum konsumfertigen Sorbet verquirlt werden muss.

ACEROLA

Die aus Zentralamerika und Brasilien stammende knallrote Acerola (Barbados-Kirsche) besitzt mit ca. 1680 mg/100g bis zu 50-mal mehr Vitamin C als Orangen. Sie gilt somit als eine der Vitamin C-reichsten Früchte weltweit. Zudem enthält sie die Vitamine A, B2, E und Niacin sowie Kalzium und Magnesium. Ihr herb-säuerlicher Geschmack harmoniert beispielsweise hervorragend mit frisch gepresstem Orangensaft. Für Fans saurer Früchte ein absolutes Muss!



100% NATURAL JUICE PADS

UNSER SORTIMENT IM ÜBERBLICK

ANANAS

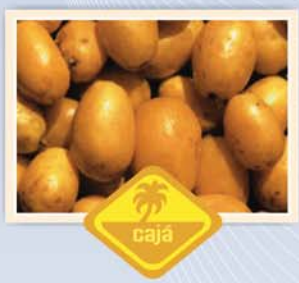
Die Ananas zählt wohl zu den bekanntesten Tropenfrüchten überhaupt. Im optimalen Reifegrad zeichnet sie sich durch ein herrlich duftendes, sonnengelbes, mild-süßliches Fruchtfleisch aus, das den Körper auf natürliche Weise mit den Vitaminen C, B1, B2, B3 und Niacin sowie mit Eisen, Kalium und Magnesium versorgt. Ananas-Fruchtmark bereichert jeden Smoothie und Shake um eine milde Süße, in Kombination mit unseren Kokos-Juice Pads lassen sich zudem köstliche „Piña Coladas" zaubern.

ANANAS/MINZE

Diese „saftig-grüne" Mischung aus köstlich-süßem Ananas-Fruchtmark und frischer Minze sorgt für eine Erfrischung im Doppelpack. Sie ist zudem eine natürliche Quelle von Vitamin C, B1, B2, B3 und Niacin sowie von Eisen, Kalium und Magnesium. Ananas/Minze-Fruchtmark ist die ideale Grundlage für erfrischende Sommer-Drinks oder Frucht-Mojitos.

BANANE

Die sonnengereiften Bananen Brasiliens überzeugen durch ihren intensiven, süßen Geschmack und versorgen den Körper mit reichlich Kalium und Magnesium sowie den Vitaminen C, B1, B2 und B6. Bananenfruchtmark verleiht jedem Drink eine sämige Konsistenz und ist daher die ideale Grundlage für Smoothies. Auch Bananen-Milch-Shakes schmecken pur oder aber in Kombination mit Kokos-Fruchtmark hervorragend.

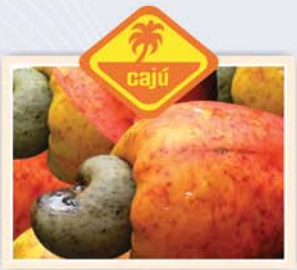


CAJÁ (TAPEREBÁ)

Diese in Brasilien auch unter dem Namen "Taperebá" bekannte ovale, gelb-goldene Frucht des Cajabaumes enthält ein saftiges, leicht säuerliches, aromatisches Fruchtfleisch, das in Brasilien hauptsächlich zur Zubereitung frischer Säfte verwendet wird. Es besticht durch reichlich Vitamin C und Kalzium.

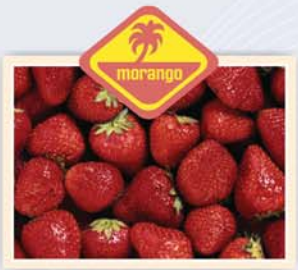
CAJÚ (KASCHUAPFEL)

Im Gegensatz zur Cashew-Nuss ist die gelb-rote, birnenförmige Frucht des Cajú-Baumes hierzulande noch ein Geheimtipp: Sie überrascht durch ein herb-süßes Aroma und ist reich an Vitamin C, A, E und B6 sowie an Eisen und Kalium. Ähnlich wie Açaí verfügt der Kaschuapfel zudem über eine außergewöhnlich hohe antioxidative Kapazität und eignet sich daher hervorragend als „Functional Food" -Zutat.



ERDBEERE

So schön und farbintensiv, dass sie sogar als Kompliment für besonders erotische Lippen herangezogen wird: die Erdbeere. Ihr leuchtend rotes Fruchtfleisch enthält einen hohen Anteil an Vitamin C, den Vitaminen B1 und B2 sowie an Kalium. Das Fruchtmark eignet sich hervorragend zur Zubereitung köstlicher Milch-Shakes und klassischer Daiquiris. In Kombination mit Açaí entsteht ein außergewöhnlicher Smoothie.



GRAVIOLA (STACHELANNONE)

Graviola – die Frucht des in Mittel- und Südamerika beheimateten Guanábana- Baumes (im Deutschen auch Stachelannone genannt) – ist eine 2-4 kg schwere, grüne, stachelige Beere, deren Inneres durch ein schneeweißes, weiches Fruchtfleisch mit großen, schwarzen Samen überrascht. Mild-süßlich im Geschmack, versorgt Graviola den Körper mit reichlich Vitamin C sowie den B-Vitaminen und Magnesium. Sie ist zudem sehr ballaststoffreich.

GUAVE

Die saftig-aromatische, herrlich duftende Guave ist in den tropischen Regionen Amerikas beheimatet und erinnert geschmacklich an eine Mischung aus Quitte, Birne und Feige. Ihr rosafarbenes Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C, A, B1 und B2 sowie an Kalium und Ballaststoffen.

www.acai.eu

açaí
energia · vitaminas · brasil

KONTAKTIEREN SIE UNS!
ACAI GmbH – Alexanderstr. 7 – 10178 Berlin
info@acai.eu - 01803-848264

KOKOSNUSS

Die in den Tropen beheimatete Kokospalme dient vielen Bewohnern gemäßigter Klimazonen nicht nur als Auslöser von Urlaubsgefühlen, sondern bringt mit der Kokosnuss auch ein Jahrtausende altes Nahrungsmittel hervor. Das schneeweiße Fruchtmark, das den hohlen Kern der Nuss „auskleidet", ist reich an pflanzlichen Fetten, Ballaststoffen sowie Eisen, Kalium, Magnesium und Vitamin E. Es eignet sich aufgrund seines einzigartigen Aromas hervorragend als Zutat für Milch-Shakes, Smoothies und Cocktails – besonders in der Kombination mit Ananas- , Mango- oder Bananenfruchtmark.

MANGO

Die "Königin der Tropenfrüchte": Saftig, süß und äußerst aromatisch. Ihr leuchtend gelbes, zartes Fruchtfleisch gilt als besonders leicht verdaulich und versorgt den Körper mit natürlichem Vitamin A, E, B1, B2, B6 und C sowie mit Kalium. In Smoothies führt Mango ähnlich wie Banane zu einer sämigen Konsistenz und sorgt für natürliche, dezente Süße. Auch in Milch-Shakes oder Lassis (mit Yoghurt) sowie als Sorbet ist Mango-Fruchtpüree einfach nur köstlich.

MARACUJA (PASSIONSFRUCHT)

Diese auch als Passionsfrucht bekannte Tropenfrucht enthält ein einzigartiges, geleeartiges Mark, das als kräftig-fruchtig und extrem sauer beschrieben werden kann. Maracuja ist reich an den Vitaminen A, C und B6 sowie an Eisen, Kalium, Magnesium und Phosphor. Sie hat zudem einen hohen Anteil an Ballaststoffen. Wer saure Früchte mag wird Maracuja lieben! In Smoothies bringt Maracuja eine kräftige, saure und somit extrem erfrischende Komponente ein. Testen Sie Maracuja-Fruchtmark auch unbedingt in Verbindung mit süßen Früchten – beispielsweise Mango, Banane, Ananas!

PITANGA

Diese knallrote Strauchfrucht, auch Surinam-Kirsche genannt, entwickelt einen einzigartigen, süß-säuerlich Geschmack und gilt daher in ihrer Heimat Bahia als idealer, natürlicher Durstlöscher, der durch einen hohen Gehalt an Vitamin A und C sowie Niacin überzeugt. Nach dem Ausdauersport bietet ein frischer Pitanga-Saft die optimale Erfrischung. Testen Sie auch Pitanga mit Honigmelone!