

Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
Gesundheit, die schmeckt

Lebenselixier
einzigartig, konzentriert, köstlich



21 fach
konzentriert in
Polyphenol-Antioxidantien

Patentiert
mit Lebendfermentation nach
Dr. Jacob's Patent (EP 2132994)

Praktisch
500 ml = 50 Portionen
25 bis 50 Tage, pur oder gemischt

Preiswert
optimales Preis-Antioxidantien-Verhältnis,
ab 76 Cent pro Tag

Besonders sicher
geprüft in Qualität &
Antioxidantiengehalt



D: 500 ml PZN 1054076, **250 ml** PZN 8901342
A: 500 ml PHZNR 3042097, **250 ml** PHZNR 3483344

**1 Seit 8 Jahren Kompetenz
in der Granatapfel-Forschung**

Die Dr. Jacob's Medical forschte als erstes Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz an den gesundheitsfördernden Wirkungen des Granatapfels.

**2 Wir konzentrieren das Wesentliche:
die volle Vielfalt der Polyphenole**

Jede Flasche Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier enthält den Saft und das Fruchtfleisch von über 50 Granatäpfeln. Schonende Verarbeitungsprozesse bewahren die reiche Vielfalt der Polyphenol-Antioxidantien und Vitalstoffe in hochkonzentrierter Form. Studien zeigen, dass das natürliche Zusammenspiel all dieser Gesundheitsstoffe besonders wichtig ist.

**3 Stabiler Gehalt an Polyphenolen und
hohe antioxidative Kraft**

Der Polyphenol-Gehalt in Granatapfelsäften ist sehr unterschiedlich, wie Untersuchungen zeigen. Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier hat einen gleichbleibend hohen, standardisierten Gehalt an Antioxidantien, der mindestens zwei Jahre stabil bleibt (4). Ein von Dr. L.M. Jacob europaweit patentierter Fermentationsprozess erhöht die antioxidative Bioaktivität (TEAC). Dadurch ist sie etwa 75 mal höher als im Grüntee oder Rotwein (3).

**4 Extrem hohe Konzentration von
Polyphenol-Antioxidantien**

1 Portion (10 ml) Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier (1) hat die gleiche Menge Antioxidantien wie 210 ml Granatapfelsaft aus Konzentrat oder 360 ml Granatapfel-Fruchtsaft (2).

**5 Optimales Preis/Antioxidantien-
Verhältnis. Vergleichen Sie selbst!**

Wenn Sie das Preis/Antioxidantien-Verhältnis bei Granatapfelsäften berechnen, werden Sie feststellen, wie preiswert Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier vergleichsweise ist. Eine 10 ml Portion kostet nur 76 Cent. Geöffnet ist das Elixier im Kühlschrank 7 Wochen haltbar – ohne Konservierungsstoffe. Weitere Infos, aktuelle Analysen und Erklärungen (1,2,3,4) finden Sie auf Seite 19 und www.granatapfel-saft.de.

Hilfe aus dem Paradies
seit Jahrtausenden bewährt

Granatapfel-Rezepte
Gesunder Hochgenuss



Ausflug ins Paradies

Der „Baum des Lebens“ soll im Garten Eden die Unsterblichkeit verliehen haben und ein Granatapfelbaum gewesen sein. Im Orient bedeutet Granatapfel „Frucht des Paradieses“. Die Blüten gelten als Symbol der Liebe und die rote Frucht verkörpert Sinnlichkeit, Fruchtbarkeit und vitale Kraft.

Der Granatapfel galt in vielen alten Hochkulturen und in allen Weltreligionen als heilige Frucht.

Der kulinarische Hochgenuss

Der Granatapfel ist besonders reich an natürlichen antioxidativen Pflanzenstoffen, den sogenannten Polyphenolen, die ihm auch sein einzigartiges herbes Aroma verleihen. Das hochkonzentrierte Granatapfel-Elixier ist ein aufregendes Geschmackserlebnis, denn es vereint fruchtig-süße Aromen und feine Fruchtsäuren mit der herben Note der fermentierten Polyphenole.

Der Granatapfel ist also ein echter Allrounder. Er eignet sich nicht nur zur Kreation paradiesischer Cocktails, sondern bringt auch den Zauber des Südens in Ihr Salatdressing oder Ihre Senfvariation. Genauso harmoniert er als Topping auf Süßspeisen.



...als Cocktail

Paradiesischer Apfeltraum

- 2 EL Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
- 5 Eiswürfel oder ½ Glas crushed Eis
- 125 ml Apfelsaft
- 125 ml Sekt (halbtrocken)

Eis in ein Cocktailglas füllen, Granatapfel-Elixier mit Apfelsaft mixen und auf das Eis geben. Den Cocktail mit halbtrockenem Sekt auffüllen und mit Granatapfelkernen garnieren. Alkoholfreie-Variante: Sekt durch Mineralwasser (mit Kohlensäure) ersetzen.

Süße Verführung

- 2 EL Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
- 9 cl Kirschsafte
- 5 cl Ananassaft
- 2 Spritzer Zitronensaft
- einige Eiswürfel

Alles in einem Shaker gut mixen und in ein Cocktailglas füllen. Abschließend mit einer Scheibe Ananas garnieren.

...als Senf

Moutarde grenadine

- 1 TL Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
- 2 EL mittelscharfen Senf

Senf mit Granatapfel-Elixier gut verrühren. Diese exotische Senf-Variante lässt sich hervorragend als Dipp einsetzen und verzaubert jedes Käsebrot.

...als Dressing

Granatapfel-Vinaigrette

- 1 EL Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
- 1 EL mittelscharfen Senf
- 1 EL Tomaten-Essig
- 3 EL mildes Olivenöl
- 1 TL Honig
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas italienische Kräuter

Die flüssigen Zutaten gut miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Diese Vinaigrette passt besonders gut zu sommerhaften Blattsalaten.

...als Dessert

ParadEis

- 2 Kugeln Zitronensorbet
- 2 EL Dr. Jacob's Granatapfel-Elixier
- 25 g Granatapfelkerne
- Zitronensorbet in eine Dessertschale geben und Granatapfel-Elixier darüber gießen. ParadEis mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.
- Erstklassig auch mit Vanilleeis.

Für optimale Gesundheitswirkung der Polyphenole sollten diese besser separat (1 Stunde) von eiweißreichen Mahlzeiten verzehrt werden.

Quelle: Dr. Jacob's Medical GmbH >>> Produktkatalog Winter 2011/2012