



Vitaseed AG, Oelegasse 1, CH-3210 Kerzers, Schweiz
Phone +41 26 411 35 80, Fax +41 26 411 35 79, info@vitaseed.com, www.vitaseed.com

Produktinformation Vitaseed®

Inhalt	Seite
1. Die Hydrokultur	2
1.1 Keimlinge in der modernen Ernährung	2
1.2 Keimgeräte	2
2. Die vita Seed® Technologie	3
2.1 Haushaltgerät	3
2.2 Professionelle Geräte	3
3. Marketing und Vertrieb	4
3.1 Marke	4
3.2 Vertrieb	4

1. Die Hydrokultur

1.1 Keimlinge in der modernen Ernährung

Gekeimte Samen sind natürliche Nahrungsmittel mit aussergewöhnlichen Eigenschaften. Reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen, Aminosäuren und biologisch aktiven Substanzen, korrigieren sie die Mängel, welche durch unsere moderne Ernährung entstehen. Während beim Kochen ein Grossteil der lebenden Substanzen in den Nahrungsmitteln zerstört werden, erhöht das Keimen von Samen deren Nährwert markant.



Gekeimte Samen sind reich an Enzymen, die die chemischen Reaktionen im Körper steuern. In verschiedenen Studien wurde nachgewiesen, dass der Mangel an enzymischer Nahrung eine Ursache für viele Zivilisations- und Alterskrankheiten unserer Zeit ist.

Bei gekeimten Samen sind die Enzyme die für die Verdauung notwendig sind im Nahrungsmittel enthalten. Mit dem Kauen werden die Enzyme der Keimlinge freigesetzt. Jeder Keimling ist mit den entsprechenden Enzymen für seine Verdauung ausgestattet.

Keimlinge und Sprossen sind natürliche und wirksame Nahrungsmittel für alle, die ihre Gesundheit verbessern und erhalten wollen, um sich in jedem Alter wohlfühlen. Das Ziehen von Keimlingen ist eine spannende Art Gemüse selbst zu erzeugen. Das Angebot an geeigneten Samen im Handel ist ausserordentlich vielfältig und abwechslungsreich.

Dank ihrem attraktiven und appetitlichen Aussehen und ihrem Geschmack voller Frische sind sie eine gesunde und wertvolle Ergänzung unserer täglichen Nahrung.

1.2 Keimgeräte

Hydrokultur heisst Wasseranbau, das natürlichste und einfachste Anbauverfahren überhaupt. Um Samen keimen zu lassen, braucht es lediglich Samen, Wasser, Wärme und Licht. Hinzu kommen eine periodische Wässerung und etwas Zeit.



Für die Anwendung im Haushalt sind verschiedene Geräte im Handel erhältlich.

Die Funktion all dieser Geräte ist ähnlich:

Einige Gramm Samen pro Stockwerk, die zweimal täglich begossen werden, entwickeln sich in wenigen Tagen zu einem genussfertigen Nahrungsmittel. Die Qualität des Produktes hängt wesentlich von der regelmässigen und gleichmässigen Bewässerung und Entwässerung der Schalen ab.

Alle bisherigen Geräte (ausser Vitaseed) wiesen mehr oder weniger folgende wesentliche Mängel auf:

- Das Frischwasser wird in die oberste Schale zugeführt und fliesst über die unteren Stockwerke wieder ab. Die Keimlinge in den nachfolgenden Stockwerken werden ungleichmässig und mit Wasser abnehmender Qualität versorgt.
- Werden Abflussöffnungen in den Schalen durch aufquellende Samen verstopft, bleiben die Keimlinge im Wasser liegen. Statt eines frischen Nahrungsmittels entwickelt sich rasch ein unappetitlicher Schimmelpilz.
- Während dem Reifeprozess werden die Keimlinge nicht gelockert oder bewegt. Dadurch entstehen in den Schalen Zonen mit hoher Dichte, die nicht oder ungenügend belüftet werden. Zusammen mit Restwasser beginnen die Keimlinge zu gären, werden schleimig, grau und ungeniessbar.

- Die regelmässige Zufuhr von Frischwasser zur richtigen Zeit ist entscheidend für die Qualität des Endproduktes. Wird eine Bewässerung vergessen oder zu spät durchgeführt, so ist meist schon eine partielle Gärung oder Schimmelpilzbildung in einem Teil des Geräts entstanden, die auch mit einer nachträglichen Wässerung nicht mehr behoben werden kann.

2. Die vita Seed® Technologie

Die vita Seed® Technologie basiert auf dem natürlichen Grundprinzip der Hydrokultur.

Bei der Entwicklung der neuen Keimgeräte wurden die Mängel der heute verfügbaren Produkte genau analysiert und durch die Anwendung innovativer Produktideen behoben:

- Der Keimprozess wird mit einem auf das Saatgut abgestimmten Programm automatisch gesteuert. Das Resultat ist eine optimale Entwicklung und Reifung verschiedenster Samen. Das Endprodukt sind Keimlinge voller Frische mit konstanter und hoher Qualität.
- Beim Haushaltgerät wird nach dem Auffüllen des Wasserbehälters und dem Einbringen der Samen in die rotierende Keimtrommel wird diese periodisch zur Bewässerung abgesenkt und anschliessend zur Entwässerung der Keimlinge wieder angehoben.
- Bei den professionellen Geräten wird periodisch ein Frischwasser-Nebel in die rotierenden Keimtrommeln eingespritzt. Restwasser fliesst durch Öffnungen in den Trommeln wieder ab.
- Durch die Rotation der Keimtrommeln während der Bewässerung und Entwässerung werden die Keimlinge periodisch umgeschichtet und gelockert. Dadurch wird eine optimale und homogene Benetzung und Entwässerung des ganzen Trommelinhalts sichergestellt.

2.1 Haushaltgerät



Family Food

Abmessungen L 320 x B 195 x H 215 mm

Kapazität bis zu 0.5 kg

Im Lieferumfang sind enthalten

- Gebrauchsanleitung

2.2 Professionelle Geräte



Anima Food

Abmessungen L 1'030 x B 850 x H 565 mm

Kapazität 2 x 10 kg

Anwendung

- Produktion von Tierfutter

- Ergänzungsfutter für Pferde



Gastro Food

Abmessungen L 1'030 x B 720 x H 570 mm
Kapazität 2 x 10 kg

Anwendung:

- Grossküchen und Catering im Gastrobereich



Pro Food

Abmessungen L 1'570 x B 1'860 x H 2'000 mm
Kapazität 150 kg

Anwendung:

- kommerzielle Produktion für den Handel



Jumbo Food

Abmessungen L 4.6 x B 4.6 x H 2.5 m
Kapazität 4000 kg

Anwendung:

- kommerzielle Produktion für den Handel

3. Marketing und Vertrieb

3.1 Marke



Die Geräte und das Saatgut werden weltweit unter der registrierten Marke vita Seed® vermarktet.

3.2 Vertrieb

Der weltweite Verkauf erfolgt von Vitaseed AG über exklusive Gebiets- und Marktsegmentsvertretungen.

vita Seed® arbeitet mit verschiedenen führenden Produzenten biologischem Saatgut für Keimlinge und Sprossen zusammen und vertreibt exklusive Samenmischungen unter der Marke vita Seed®.