

Gesunde Power dank Omega 3

„Faire Milch“ mit Gesundheitsbonus

Mit der Einführung der „fairen Milch“ kommt ein Produkt in den Handel, das zu den ohnehin zahlreichen Nährstoffen und Vitaminen von Milch auch einen hohen Anteil an lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLAs) aufweist. Der menschliche Organismus ist auf die Zufuhr von Omega-3-Fettsäuren angewiesen, da er nicht in der Lage ist, diese selbst herzustellen. Diese Fettsäuren sind daher essentielle Nährstoffe, vergleichbar mit Vitaminen, die der Mensch aus der Nahrung aufnehmen muss.

Den Grund für den überdurchschnittlichen Omega-3-Fettsäuregehalt der „fairen Milch“ im Vergleich zu herkömmlicher Milch erklärt Dr. Daniel Weiß, Experte für Lebensmittelqualität und Tierhaltung: „Nachgewiesenermaßen beeinflusst die Fütterung der Kühe das Fettsäuremuster der Milch. Je höher der Grünfutteranteil, desto höher ist auch der Anteil der Omega-3-Fettsäuren.“

Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen belegen den gesundheitlichen Nutzen von Omega-3-Fettsäuren. Den mehrfach ungesättigten Fettsäuren sagt man eine blutdrucksenkende, entzündungshemmende Wirkung nach. Außerdem sollen sie bei Allergien helfen und das Immunsystem stärken.

Die „faire Milch“ ist ab Januar 2010 in rund 1200 Rewe- und 300 Tegutfilialen in Baden-Württemberg, Bayern und Hessen zum Preis von 89 (1,8% Fettanteil) bzw. 99 Cent 3,8% Fettanteil) pro Liter erhältlich.

Weitere Informationen: www.die-faire-milch.de

Kontaktadresse:

MVS Milchvermarktungs- GmbH
Gutenbergstr. 7-9
85354 Freising

Tel.: + 49 (0)8161- 5384 7319
Fax + 49 (0)8161- 5384 7354
Mail:info@mvsgmbh.de