

Stellungnahme zu Ihrer Anfrage

Wir danken Ihnen, dass Sie uns die Möglichkeit geben, wichtige Fragen rund um unsere Produkte zu beantworten. Die 2 Gründerinnen haben die Firma Elly Momberg gegründet, um Menschen zu unterstützen, eine für ihre Lage entsprechende Ernährung zu finden.

Ihnen liegt das Wohlbefinden Ihrer Kunden sehr am Herzen, sonst hätten Sie diesen riesigen Aufwand nicht betrieben, solche Produkte herzustellen, die übrigens viel aufwendiger und teurer in der Herstellung sind als herkömmliche Produkte.

Diabetiker, Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit und jene mit einer Laktose-Intoleranz gehören zu jenen Kunden die unsere Produkte für sich entdeckt haben, aber wir sind auch für die offen, die sich vorgenommen haben lower-carb oder Paleo/Keto sich zu ernähren. Aus diesen genannten Gründen würden wir niemals Menschen täuschen wollen und wir sind nicht auf Profit aus, sondern uns liegt das Wohl aller am Herzen, die aus genannten Gründen an entsprechenden Autoimmunkrankheiten leiden oder jenen, die sich explizit mit dem Thema gesunde Ernährung auseinandergesetzt haben und genau unsere Produkte suchen.

Das Thema gesunde Ernährung ist so umfangreich, dass man sich schon mit voller Hingabe mit gesunder Ernährung allgemein, aber auch mit unseren Produkten auseinandersetzt, für deren Herstellung die Zutaten ihren Preis haben und die mit viel Liebe hergestellt werden. Unsere Produkte sind vegan und ohne Zusatz von Zucker und glutenfrei und geeignet für Menschen, die weniger Kohlenhydrate zu sich nehmen wollen. Wir verwenden notwendige Ballaststoffe, die einfach ausgeschieden werden und unsere Schokoriegel enthalten beispielsweise daher nur circa 3-4g Netto-Kohlenhydrate je 25 g Schokoriegel.

Deshalb süßen wir ausschließlich mit Stevia (Pflanze aus Südamerika), Xylit (Birkenzucker) oder Erythrit (aus Obst & Gemüse gewonnen durch Fermentation, kommt aber auch natürlich in bestimmten Lebensmitteln vor). Das sind die besten alternativen Süßungsmittel, wenn man auf Zucker verzichten muss. Diese wirken nicht als Zucker auf unseren Körper, sind kalorienarm und auch für Diabetiker geeignet.

Alle stammen aus natürlichen Quellen. Bei Stevia handelt es sich um konzentriertes Extrakt aus den natürlichen Bestandteilen der Stevia-Pflanze, den sogenannten Steviolglykosiden. Stevia, als Pflanze *Stevia Rebaudiana Bertoni* bekannt, hat ihren Ursprung in Paraguay in Südamerika. Schon lange wird Stevia wegen ihrer extrem natürlichen Süße als Süßstoff und Zuckerersatz verwendet. Die Bevölkerung in Brasilien sowie Paraguay verwenden Stevia nicht nur als Zuckerersatz, sondern auch als Medizin. In Japan wird beispielsweise fast nur mit Stevia gesüßt. Beispiele hierfür sind Limonaden der Marke Coca-Cola. Diese Limonaden werden in Japan seit 1970 ausschließlich für Diabetiker mit Stevia gesüßt, nachdem die Wissenschaftler in Japan die gesundheitsfördernde Wirkung von Stevia nachgewiesen haben. Xylit (Birkenzucker) ähnelt vom Geschmack her normalem Haushaltszucker und besitzt auch nahezu die gleiche Süßkraft. Xylit wird aus Birkenholz oder Mais gewonnen.

Beide, Erythrit und Xylit, werden unter anderem auch von Zahnärzten empfohlen, da sie gegen Karies schützen können. Man weiß auch, dass sie positiv auf die Darmflora wirken können. Xylit hat ein paar Kalorien und Erythrit dagegen so gut wie keine. Deshalb wird Erythrit gerne oft bevorzugt, obwohl beide sehr gut für die Keto- & Lower-Carb Ernährung geeignet sind.

Xylit und Erythrit werden aus nachwachsenden Rohstoffen – ganz ohne Gentechnik – hergestellt und zerfallen am Ende in für die Umwelt harmlose Substanzen. Während Xylit aus Pflanzenfasern oder Fermentativ gewonnen wird, entsteht Erythrit ausschließlich mittels

Fermentation von aus Maisstärke gewonnener Glucose. Xylit kann durch zwei verschiedene Herstellungsverfahren entstehen: Zum einen durch Hydrierung von Holzzucker – daher wird Xylit auch oft Birkenzucker genannt.

Erythrit kann in hohen Mengen abführend wirken. Auch Xylit (beides sind Zuckeralkohole) kann in größeren Mengen abführend wirken. Zum Thema Milkschokolade. Wir haben trotzdem eine Schokolade, weil wir Süße hinzufügen, in dem Fall Stevia (Süßstoff), Erythrit (Zuckeraustauschstoff) und Xylit (Zuckeraustauschstoff). Die Zuckeraustauschstoffe werden nicht verstoffwechselt und werden stattdessen als Ballaststoffe, einfach im Darm ausgeschieden.

Wir schreiben nicht, dass wir keine Süßstoffe verwenden, wir schreiben, dass sie aus natürlichem Ursprung sind und keine künstlichen verwenden, die im Labor hergestellt werden und/oder gesundheitliche Nachteile haben.

Alle unsere Produkte sind ohne:

Maltit

Saccharose

Saccharin

Aspartam

Cyclamat

Acesulfam-K

Sucralose

Sorbitol

Und auch ohne:

Weizen

Gluten

Laktose

Zusatz von Zucker

MILCHSCHOKOLADE

Bei der Milkschokolade handelt es sich um eine Milkschokolade aus Kokosnuss-Milch. Milkschokolade bedeutet, dass der Kakaoanteil etwas geringer ist und mehr Milch in der Schokolade enthalten ist als in einer dunklen Schokolade beispielsweise. Es ist bekannt, dass es heute auch vegane Milch gibt. Deshalb gibt es vegane Milkschokolade.

Was ist eine Keto-Ernährung?

Die keto Ernährung ist eine Ernährungsweise, die hilft den Blutzuckerspiegel zu regulieren, die beim Abnehmen helfen soll.

Was bedeutet ketogene Ernährung?

Wer sich ketogen ernährt, nimmt sehr wenig Kohlenhydrate, aber dafür viel Fett und etwas mehr Eiweiß im Vergleich zur normalen Mischkost auf. Langfristig bedeutet dies, dass der Körper anstelle von Kohlenhydraten verstärkt sogenannte Ketonkörper als Energiequelle heranzieht. Diese werden in der Leber aus Fettreserven und Nahrungsfetten hergestellt.

Mehr Infos:

Barmer Krankenkasse:

<https://www.barmer.de/gesundheit-verstehen/ernaehrungsgesundheit/keto-diaet-1071648#:~:text=wirklich%20gesund%20sein%3F-,Was%20bedeutet%20ketogene%20Ern%C3%A4hrung%3F,sogenannte%20Ketonk%C3%B6rper%20als%20Energiequelle%20heranzieht>

Zentrum der Gesundheit:

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/ernaehrungsformen/weitere-ernaehrungsformen/kohlenhydratarme-ernaehrung>

Catrin Weinberger - Keto Coach & Ernährungsberaterin:

<https://www.podcast.de/podcast/727931/gesund-energievoll-gluecklich>

Mehr Infos über Xylit, Erythrit und Stevia:

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/alternative-suessungsmittel/stevia>

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/alternative-suessungsmittel/xylitol>

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/alternative-suessungsmittel/erythrit>

Gerne sehen Sie sich auch die Videos von

Dr. Eric Berg auf YouTube an:

<https://www.youtube.com/watch?v=cz4V4W6ntGc>

Mehr Infos finden Sie im Internet. Gerne können wir Ihnen Experten empfehlen, die sich in dieser Thematik auskennen. Es ist, wie schon erwähnt, sehr wichtig genau das zu verstehen, sonst fühlt man sich getäuscht, weil man es selbst nicht verstanden hat.

Wenn man nicht weiß was ein Diamant ist und nicht weiß wie wertvoll er ist. Dann kauft man einen sehr günstig und beschwert sich „ich habe einen Stein gekauft, der aber glänzt. Ich bin mir nicht sicher, ob es ein Stein ist, ich fühle mich ``getäuscht'. Würde man aber wissen, was ein Diamant ist, würde man es wertschätzen. So ähnlich ist es mit unseren Produkten. Man muss viel darüber wissen und verstehen und sich gut informieren bei den richtigen Quellen und alle nicht-verstandenen Wörter im Wörterbuch nachschlagen.

Wir versuchen immer alles so transparent wie möglich zu machen und gut zu erklären.

Haftungsausschluss

Alle Daten die wir hier schreiben beruht sich auf unsere eigene Recherche Arbeit & Forschung. Wir beraten selber nicht zu gesundheitlichen Themen, sondern stellen lediglich Lebensmittel her nach unseren eigenen gewünschten Kriterien.

Herzliche Grüße
Team Elly Momberg

Stevia rebaudiana, auch Süßkraut, Süßblatt, Honigkresse oder Honigkraut genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Stevien innerhalb der Familie der Korbblütler. Sie wird schon seit Jahrhunderten wegen ihrer starken Süßkraft als Süßstoff Stevia verwendet. Quelle: Wikipedia.