



TASTE THE FUTURE

# SPIRULINA AUS DEUTSCHLAND

schon probiert?  
klimaneutral angebaut mitten in  
Hessen

# „Spirulina ist eines der nachhaltigsten Lebensmittel der Zukunft.“ UNESCO, 1974

Spirulina ist eine Süßwasser-Alge, die wegen ihrer außergewöhnlichen Vielfalt & Dichte an Nährstoffen als Superfood gilt. Für uns steht fest: Spirulina ist fester Bestandteil einer ausgewogenen und zeitgemäßen Ernährung im 21. Jahrhundert.

Die Blaualge war eine der ersten Lebensformen auf der Erde und schon bei den Azteken ein beliebtes Lebens- und Stärkungsmittel. Ihr Anbau ist sehr ressourcenschonend und benötigt wenig Energie, Bodenfläche und Wasser. Inzwischen wird sie sogar als Nährstoff- & Sauerstoffspenderin bei Raumfahrten in Betracht gezogen. Ein echtes Multitalent!

## Warum Rohkost-Spirulina?

Zum Erhalt der Vital- & Nährstoffe und zur Entfaltung des ihr eigenen Umami-Geschmacks wird unsere Spirulina sanft bei <math><42\text{ }^\circ\text{C}</math> getrocknet und hat damit Rohkost-Qualität. Ein schonendes Ernteverfahren garantiert volle Geschmacksentfaltung.



Hallo!

Wir sind AKAL Food – deine Spirulina-Spezialisten. Wir möchten dir mit Spirulina ein neues heimisches Lebensmittel vorstellen, schmackhaft z.B. in Salaten, Eintöpfen oder Müsli. Die Mikroalge ist vielseitig verwendbar und eine wunderbar alltagstaugliche Ergänzung für deine pflanzenbasierte Vollwerternährung.

Besuche uns auf unserer Website, probiere dich durch und tausche dich mit uns aus. Wir schenken dir 10% Rabatt auf deine erste Bestellung.

Wir freuen uns auf dich als KundIn, Mensch und Erdling. :)

Dein AKAL Food – Team

P.S.: Gerne kannst du diesen Flyer weitergeben oder an einen Ort legen, wo er sicher gefunden wird.

**10 % RABATT  
auf deine erste  
Bestellung mit dem  
Gutschein**

**hello10**



**Warum Spirulina?**  
[www.akalfood.de/spirulina-alge](http://www.akalfood.de/spirulina-alge)

AKAL Food steht für hochqualitative Spirulina-Produkte. Wir wollen euch die lebensspendende Kraft der Spirulina schmackhaft machen. Seit 2009 erforschen wir ihren nachhaltigen Anbau, um ihr Potential respektvoll nutzen und weitergeben zu können.



Ich bin Frank, Gründer von AKAL Food Deutschland, hier bei meiner ersten Ernte in Bad Hersfeld, Hessen 2016. Nach meiner Doktorarbeit über die Wirkungen von Spirulina bei Frauen in Kamerun 2010 habe ich die Theorie zur Praxis gemacht und meinen Traum vom eigenen Spirulina-Anbau verwirklicht. Auf meinem Esstisch mussten Salz und Pfeffer inzwischen einem Schälchen Algenpulver weichen - denn Spirulina ist auch ein natürlicher Geschmacksverstärker!

In diesem Sinne: Bon appétit!