

Die Vorteile im Überblick

RUTIN X ist...

- **gesund und vielseitig:** RUTIN X ist eine hoch funktionale Zutat für gesunde Lebensmittel.
- **echtes Urgetreide:** RUTIN X bedient gezielt den Trend zu mehr Ursprünglichkeit und Natürlichkeit.
- **reich an Zink:** RUTIN X enthält hohe Mengen an Zink, sodass oft die entsprechenden EU Health Claims verwendet werden können.
- **vielseitig einsetzbar:** Egal ob knusprige Dauerbackwaren, erfrischende Getränke oder bissfeste Pasta, fast alles geht. Grenzen werden nur durch die eigene Fantasie gesetzt.

Sortiment

Produkt	Art.-Nr.	Einheit	Beschreibung
RUTIN X Tartary Buckwheat Crisps	924109	15 kg	Spezial-Urgetreideprodukt als Crisp. Gut sichtbar in vielen Produkten und herrlich knusprig, in Backwaren auch als Quellstück einsetzbar.



GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

Trettaustraße 35
21107 Hamburg, Germany
T + 49 40 751 09 - 666
F + 49 40 751 09 - 680

ccc@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com

RUTIN X

Tatarischer Buchweizen

RUTIN X Tatarischer Buchweizen ist eine Urgetreidespezialität, speziell entwickelt für den Einsatz in modernen Lebensmitteln. Der hohe Gehalt an Zink und Rutin macht RUTIN X zur hochfunktionalen Zutat, welche die Nutzung von EU-Health Claims gestattet. Der Tatarische Buchweizen passt durch seine prähistorische Geschichte perfekt in den Trend zu mehr Urgetreide. Ein patentiertes Spezialverfahren macht RUTIN X zudem herrlich mild und einzigartig im Geschmack.

Erleben Sie ein Urgetreide der besonderen Art

Ein Urgetreide älter als die Menschheit...

Vor über 85 Mio. Jahren entwickelte sich ein ganz besonderes Urgetreide: der Tatarische Buchweizen. Heimisch an den Hängen des Himalaya, ernährte dieses Gold der Berge lange Zeit die Tatarenvölker Zentralasiens. Sie waren es auch, die den Tatarischen Buchweizen über die Seidenstraße nach Europa brachten – daher auch sein Name. Nachdem dieses wertvolle Superfood über Jahrhunderte in Vergessenheit geraten war, hat es GoodMills Innovation nun für Sie wiederentdeckt.



Die Pflanze



Das ungeschälte Getreide



RUTIN X

Nicht nur lecker sondern auch gesund

RUTIN X ist ein wahres Wunderwerk der Natur. Das Produkt enthält im Vergleich zu gewöhnlichem Buchweizen ca. die 100-fache Menge an Rutin und ist zudem reich an Zink. Beide Stoffe wirken sich positiv auf Stoffwechsel und Körper aus. Auch sorgt Rutin dafür, dass sich „gute“ Mikroorganismen in unserem Verdauungstrakt vermehren und schafft somit die Grundlage für einen ausgeglichenen Stoffwechsel. Daher ist RUTIN X, neben seinem milden Buchweizengeschmack, eine hochfunktionale Zutat für gesunde und leckere Lebensmittel.

Aus Alt mach Neu!

Einfach in der Anwendung

Rezepturen mit RUTIN X zu entwickeln ist ganz leicht: einfach ca. 5 Prozent vom Trockenstoff dosieren, Flüssigkeitsmenge entsprechend anpassen und fertig ist das funktionale Lebensmittel. Auch ist der milde Geschmack ein Vorteil: Je nach weiteren Zutaten und Wunsch ist entweder ein leichter Buch-

weizengeschmack wahrnehmbar oder aber RUTIN X bleibt dezent im Hintergrund, so dass es zu keinen unerwünschten Überschneidungen kommt. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Von Backwaren über Brotaufstriche, bis zu Pasta und Smoothies: Alles geht, was die Fantasie erlaubt.



Anwendungsbeispiele

Backwaren

Brotaufstriche

Pasta

Müsli

Smoothies

Müsliriegel

Was ist Rutin?

Rutin wird von vielen Pflanzen zum Schutz gegen schädliche UV-Strahlung gebildet. Da es zudem blutzuckerregulierend, antioxidativ und gefäßstärkend wirkt, ist es auch für den Menschen sehr gesund. Durch ein patentiertes Verfahren, ist die Bioverfügbarkeit von Rutin bei RUTIN X stark verbessert und es gelangt an die entscheidenden Stellen im Körper.

