



Bio Noni Direktsaft

**Premiumsaft aus wild wachsenden, sonnengereiften
Nonifrüchten (*Morinda citrifolia*) der Fiji-Inseln**

Herkunft

von Globalis BIO Noni Direktsaft

Der Noni-Laubbaum gehört zur Familie der Rubiceae und gedeiht heute im ganzen asiatisch-pazifischen Raum, aber auch in Küstenregionen Mittelamerikas sowie auf Madagaskar. Unser Globalis BIO Noni Direktsaft wird auf den Fidschiinseln aus reifen Früchten des immergrünen Laubbaumes *Morinda citrifolia* gewonnen. Auf den Fijiinseln wird der Baum und dessen Früchte Kura genannt. Die Nonibäume für Globalis Bio Noni Direktsaft wachsen wild und ursprünglich. Die Früchte des Nonibaumes wachsen im Steinfrucht-Verband und werden etwa hühnereigroß. Im reifen Zustand haben sie eine hellgrün-cremige Farbe, einen eigenartigen Geruch und einen bitteren Geschmack, der von den enthaltenen Iridoiden (sekundäre Pflanzenstoffe) herrührt.



**Indische Maulbeere, Kura, Nhau, Bula
oder Noni – viele Namen, eine Frucht**

Die Früchte werden für Globalis Bio Noni Direktsaft unverdünnt, unverfälscht und direkt auf der paradiesischen Südsee-Insel verarbeitet und in Flaschen abgefüllt, was ein mehrmaliges Pasteurisieren unnötig macht. Es werden für unseren Saft keine Plantagenfrüchte verwendet. Sämtliche Früchte werden in einem umfangreichen Sichtungsprozess vor der Verarbeitung mehrmals gründlich gewaschen und aussortiert, um nur besten Qualitätssaft zu erzeugen.

Geschichte

Die ursprüngliche Heimat des Nonibaumes war vermutlich das australische Queensland, von wo aus sich die Pflanze über den pazifischen Ozean bis in die polynesischen Inselwelt und auf die Fijiinseln verbreitete.

Von dort kam die Pflanze vor mehr als 2000 Jahren durch Seeleute, die Nonibäume auf ihren Schiffen mitführten, auch nach Hawai'i.

Auf Hawai'i erhielt die Pflanze ihren bis heute weltweit gebräuchlichsten Namen: Noni.

Vor ca. 500 Jahren wurden Nonipflanzen dann von Händlern und Seefahrern bis nach Europa gebracht, wo ihr Saft seither wachsende Beliebtheit erfährt.

Und das, obwohl der herbe Geschmack des Saftes für uns Europäer etwas gewöhnungsbedürftig ist.

Wenn die Frucht in ihrer vollen Reife am Baum hängt, wird sie von den Einheimischen direkt gepflückt und wie Obst gegessen.

Die Vermarktung der in freier Natur wild wachsenden Früchte für Globalis BIO Nonisaft stellt für die einheimische Bevölkerung eine ideale Einnahmequelle dar.

So haben alle einen positiven Nutzen vom alten Nonibaum.

Welche Bedeutung misst die Bevölkerung

in der Südsee der Nonipflanze bei?

Ihr steht im gesamten pazifischen Raum seit Jahrtausenden eine Sonderstellung zu und sie wird in ihrer Heimat ehrfurchtsvoll „Königin der Pflanzen“ genannt: die tropische Nonipflanze war, ist und bleibt hoch im Kurs bei den Menschen ihrer Ursprungsregion, aber auch immer mehr Menschen in Europa schätzen diesen Fruchtsaft.

Ob Tahitianer, Hawai'ianer, Neuseeländer, Nordaustralier, Philippiner oder Fijianer – überall in den Tropen wird die Nonipflanze verehrt und teils als Gottheit gesehen.

Auf Tahiti wird sie als Pflanze geschätzt, die Hawai'ianer halten den Nonibaum für ein direktes Geschenk der Götter an das hawai'ianische Volk, deshalb betrachten die Hawai'ianer die Noni auch als heilige Pflanze.

Die Eingeborenen Guams wiederum nennen den Nonibaum den „Baum der Götter“.

Und auch auf den Philippinen wird der Baum liebevoll „Geschenk der Götter an die Menschen“ genannt und dementsprechend verehrt.

Wir Europäer verlassen uns ganz auf Studien und wissenschaftlich erhobene Fakten.

Die Nonifrucht ist Gegenstand vieler analytischer Untersuchungen und sie ist Thema einiger Bücher, so z.B. in vielen Arbeiten von Dr. med. Leonhard Hochenegg, Facharzt für Allgemeinmedizin, Neurologie und Psychiatrie.

Dr. Hochenegg schrieb eine ganze Reihe an Abhandlungen, die sich grundsätzlich mit dem Körper-Geist-Zusammenspiel bei der Entstehung von Krankheiten beschäftigen.



Bio Noni Direktsaft

Vegan, fruktosefrei, Wildwuchs und 100 % sortenrein

Herstellung

Unser BIO Noni-Naturfruchtsaft besteht aus sonnengereiften, wild wachsenden Früchten der Fidschi-Inseln, die von Hand gepflückt und vor Ort direkt und ertrefrisch weiter verarbeitet werden.

Die frisch geernteten Nonifrüchte werden nach einem traditionellen Verfahren über 6 Wochen fermentiert; danach werden sie direkt vor Ort professionell gepresst.



Um den Saft vor möglichen Keimen die durch die Fermentierung entstehen können, zu schützen wird der Saft anschließend für ca. 3 Sekunden auf ca. 85 Grad erhitzt (sogenannte Blitzpasteurisierung) und vor Ort in unsere Flaschen gefüllt. Dies ist ein entscheidendes Qualitätskriterium.

Denn wird ein Saft vor Ort erhitzt und dann lediglich in Großbehälter abgefüllt, muss er laut den gesetzlichen Vorgaben nach dem Eintreffen im Bestimmungsort nochmals erhitzt werden, bevor er in Flaschen abgefüllt werden darf. Diese zweifache Pasteurisierung reduziert einige der wertvollen Inhaltsstoffe.

Globalis Bio Nonisaft ist ein Naturprodukt in Rohkostqualität, d.h. Schwankungen in Aussehen, Farbe und Geschmack sind natürlich und ein Zeichen der hohen Qualität unseres Saftes.

Fermentierter Noni-Naturfruchtsaft

Es handelt sich um reinen, vollaromatischen Direktsaft, ohne Rückverdünnung aus Konzentrat, mit hohem Brix-Wert*. Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen ist er ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

Das Besondere an Noni Saft von Globalis?

- zertifiziertes Bioprodukt
- Rohkostschonend durch „Blitz-Pasteurisierung“
- Großpackungen für die ganze Familie erhältlich
- 100% Direktsaft aus vollaromatischen, wild wachsenden, sonnengereiften, handgepflückten Nonifrüchten
- Traditionell fermentiert, zubereitet und direkt abgefüllt im Ernteland (Fidschi-Inseln)
- Keine Rückverdünnung aus Konzentrat!
- Brix-Wert* über 8,2 % garantiert den hohen Reifegrad

(* Brix-Werte: Das Maß für die lösliche Trockensubstanz in einer Flüssigkeit (und damit annähernd der Zuckergehalt) wird üblicherweise in „Grad Brix“ (°Brix) angegeben. Indirekt erhält man hierdurch einen objektiven Wert des Reifegrades einer Frucht.)

Verzehrempfehlung

Vor dem Trinken bitte die Flasche gut durchschütteln, damit Sie die Fruchtsedimente, die sich am Boden sammeln, mit einnehmen können. Farbe und Aussehen des Saftes können leicht variieren, was durch diese Schwebstoffe bzw. Sedimente bedingt wird.

Sie können unseren BIO Noni-Direktsaft unverdünnt (empfohlen ca. 60 ml. pro Tag) oder -je nach Ihrem persönlichen Geschmack- gemixt mit Saft, Tee, Joghurt etc. trinken.

Nonisaft kann, wie andere Direktsäfte auch, in größeren Mengen abführend wirken.

Ursprungsland: Fidschi-Inseln,

Zutaten: 100% reiner Noni-Naturfruchtsaft,

Lagerung

Nach dem Öffnen sollte der Saft innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht werden. Die geöffnete Flasche sollte im Kühlschrank und gut verschlossen gelagert werden.

Erhältliche Verpackungsgrößen: 1 Liter Flasche

Haltbarkeit: Mindestens 2 Jahre (ungeöffnete Flasche)

Ihre Bezugsquelle:

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info



DE-ÖKO-037
Nicht - EU Landwirtschaft