Nur zur proffessionellen Anwendung
Seagreens®
Zertifizierte Inhaltstoffe

Haltbarkeitsdauer
von Fleischwaren

Vielschichtigkeit der
Geschmacksrichtungen

Salz Reduzierung
in Snacks

Appetit
Anregung

Gewichts
Regulation

Senkung des
Glykämischen
Index
10.8
mg/dL

Meeresalgen

Lebensmittel, die auf dem Land angebaut werden, haben *eine enges Spektrum an Nährstoffen.*

Aus diesem Grund wird, für eine ausgewogene tägliche Ernährung, eine große Vielfalt dieser Nahrungsmittel benötigt.

Das Spektrum der Nährstoffe in Meeresalgen ist aber derart umfangreich, dass es die gesamten Lücken der Landnahrungsmittel füllen kann.

Bestimmte Meeresalgenarten sind reich an allen Mikronährstoffen und Mineralien.

Viele davon müssen aus unserer täglichen Nahrung stammen, weil der Körper sie nicht selbst herstellen kann.

Bereits ein Gramm Meeresalgen pro Tag liefert all diese Nährstoffe. *Genau das, was in der durchschnittlichen täglichen Ernährung fehlt.*

Was Sie suchen sollten

Es gibt weltweit zahlreiche Meeresalgen Hersteller, aber nur wenige, die konsistent produzieren - und die Nahrungsmittel-Richtlinien erfüllen können. Einheimische europäische Arten sind zunehmend verfügbar.

Die Wirklichkeit der meisten Produktionen besteht aus unbrauchbarem Material, Unterbrechungen während der Herstellung, regulatorische Hindernisse und ein anhaltendes Rückrufrisiko.

Wie kann man die ernährungsphysiologische und physische Qualität bestimmen? Wie gut ist sie dokumentiert?

Suchen Sie nach magnetischen, metallischen oder unlöslichen Partikeln, Allergen- oder toxischen Komponenten. Fragen Sie nach langfristigen Durchschnittswerten für kritische Marker wie Antioxidantien, Polyphenole, fetthaltige Säuren und Mikro-Vitamine. Vermeiden Sie fossile Brennstoffe und Wärme beim Trocknen und Mahlen.

Welche Art ist für Ihre Anwendung am besten geeignet? Wo sind Ihre Märkte?

Welche *Form* der Inhaltsstoffe ist am besten? Welche Optionen gibt es?

Berücksichtigen Sie Marktbelange wie Einhaltung von Vorschriften und Wettbewerbsvorteil.

Eine eigene und besondere Mischung aus Algen würde es schwierig machen, Ihr Rezept kopieren zu können.

Die Nährstoffdaten, die man von den meisten Herstellern erwarten kann, sind in einem guten Algenquellenbuch zu finden.

Ein *Analysezertifikat* für jede Art sollte mehr als nur Feuchtigkeit, Asche, Mikroben und Schwermetalle umfassen.

Der Wert liegt in den langfristigen Nährstoffdaten, keinen schädlichen Verunreinigungen und der Erfüllung internationaler Vorschriften.

Typische Meeresalgen Zusammensetzung						
Eiweiß	Kohlehydrate	Fette	Vitamine		Mineralien	
Enzyme	Monosaccharide	Einfach ungesättigt	Wasser löslich	Fett löslich	Kalzium	Mangan
Nicht-essentielle	Oligosaccharide	Mehrfach ungesättigt	B1	A	Eisen	Kupfer
Aminosäuren			B2	E	Jod	Zinn
Essentielle	Polysaccharide	Omega-3	B3	K	Phosphor	Kobalt
Aminosäuren		Fettsäure	B6		Kalium	Molybdän
			B12		Natrium	Chlor
			C		Sulfur	Chrom
- Mouritsen O. G., 2013. *'Seaweeds. Edible, available & sustainable'*					Magnesium	Selenium

Zusammenfassung

- *Eine sehr kleine Menge nahrhafter getrockneter Algen in täglichen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln, kann einen überproportional hohen ernährungsphysiologischen und therapeutischen Nutzen bringen.*
- *Es gibt braune, rote und grüne Arten aus unterschiedlicher Herkunft. Die meisten sind für Gourmet- Restaurants bestimmt oder werden im Ausland für den Massenmarkt angebaut. Die Herstellung von Meeresalgen Inhaltstoffen ist eine aufstrebende Industrie. Überprüfen Sie die Qualität und Dokumentation, Herkunft und Verarbeitung.*

Über Seagreens®

Seagreens hat seit 20 Jahren die nahrhaftesten einheimischen Meeresalgen- Arten in fünf abgelegenen Standorten auf den Britischen Inseln und in der nordischen Region, ausschließlich *für den menschlichen Verzehr* geerntet. Seagreens wurde als erster biologischer Hersteller in UK von der Soil Association zertifiziert.

Mehr als 10 Jahre umfassende Daten und Know-how sowie preisgekrönte Forschung, untermauern eine einzigartige Produktspezifikation und das Niveau der Qualitätssicherung.

Die Inhaltstoffe von Seagreens® haben eine bekannte Zusammensetzung, sind vollständig dokumentiert und nachhaltig. Die Produktion wird von unabhängigen Stellen überwacht und mit Analysen bestätigt, somit sind sie *transparent für alle Markenkunden.*

Dies spiegelt sich heute in unserem BDA-zertifizierten Standard für nahrhafte Lebensmittel-Meeresalgen wider.

Dies ist durch unsere BDA *Nutritious Food Seaweed Standard* zertifiziert.

Es werden Vorräte an frischen, getrockneten Algen für eine Reihe von 15 Ingredienzen in UK, den USA und der EU, mehr als 35.000 Kg, gehalten. Sie entsprechen den Vorgaben des *British Retail Consortium und dem einzigartigen Seaweed-Standard.*

Unsere ernährungstechnischen Daten sind in dieser Branche einzigartig. *Kunden nutzen unser Know-how um den Markt und die Produktentwicklungsmöglichkeiten auszuloten.*

Seagreens hat ein hervorragendes Gleichgewichten von Omega 3, 6 und 9

“Die wichtigen langkettigen Omega-3- und 6-Fettsäuren, die typischerweise aus Fischöl gewonnen werden, beinhalten 1% bis 5% an Trockensubstanz in neun der analysierten Meeresalgen. . Knotentang *Ascophyllum nodosum**, Sägetang *Fucus serratus*, Palmentang *Laminaria hypoborea*, Wakame *Undaria pinnifitida*, Krausertang *Chondrus crispus*, and Dulse *Palmaria palmata* haben den größten Anteil dieser wichtigen PUFAs.”

*Seagreens® *Pelvetia* ist noch reichhaltiger als Seagreens® *Ascophyllum*

Seagreens®-spezifischer Mineralienvergleich mit anderen Lebensmitteln

mg-100g Trockengewicht	Kalzium	Kalium	Magnesium	Natrium	Kupfer	Eisen	Jod	Zink
Seagreens *Ascophllum*	1,350	1,820	826	3,440	0.10	14.20	71.20	4.39
Seagreens *Fucus*	1,090	1,880	687	2,890	0.15	14.20	52.20	3.52
Seagreens *Pelvetia*	1,140	2,220	876	4,150	0.15	18.40	24.30	1.87
Braunreis	110	1,160	520	28	1.3	12.9	NA	16.2
Vollmilch	115	140	11	55	Tr	0.1	15	0.4
Cheddar Käse	720	77	25	670	0	0.3	39	2.3
Lendensteak	9	260	16	49	0.1	1.6	6	3.1
Linsen, grün und braun	71	940	110	12	1	11.1	NA	3.9
Spinat	170	500	54	140	0	2.1	2	0.7
Bananen	6	400	34	1	0.1	0.3	8	0.2
Paranüsse	170	660	410	3	1.8	2.5	20	4.2
Erdnüsse	60	670	210	2	1	2.5	20	3.5

Werte für andere Vollwertkost als Seagreens® von McCance et al (1993). Abkürzungen: NA – keine Daten verfügbar. Tr - Spur

Seagreens® sind umfassend nährstoffreicher

Vergleich von Obst, Gemüse und Meeresalgen – Nährstoffgehalt bei den nähstoffreichsten Arten ihre Klasse

In einem Laib Brot hat Seagreens® ungefähr die gleiche Menge Vitamin B2 wie 100g Brombeeren oder Broccoli

Nährstoff	Obst	Gemüse	Seetang
Pro 100g	**Brombeeren**	**Gekochter Broccoli**	**Seagreens® getrocknetes *Ascophyllum***
Vitamin B1	0.02mg	0.05mg	0.03mg
Vitamin B2	0.05mg	0.05mg	0.75mg
Vitamin B3	0.5mg	0.70mg	2mg
Folsäure	34mcg	64mcg	60mcg
Vitamin C	15mg	44mg	125mg
Vitamin D	0mcg	0mcg	1mcg
Kalium	160mg	170mg	1820mg
Kalzium	41mg	40mg	1350mg
Magnesium	23mg	13mg	830mg
Eisen	0.07mg	1mg	57.5mg
Zink	0.2mg	0.4mg	13mg
Selen	trace	trace	15mcg

– Food Standards Agency (2008), Seagreens Healthcare Summary (2009).

Getrocknete Meeresalgen beinhalten: 15 mal mehr Vitamin B2, 3-4 mal mehr Vitamin B3, 3-8 mal mehr Vitamin C. 15 mal mehr Kalium, 50 mal mehr Kalzium, 50 mal mehr Eisen, 30 mal mehr Magnesium. Ein Großteil der Bevölkerung leidet an Magnesium-Mangel, der häufig mit Bluthochdruck zusammen hängt. Viele Elemente, die in Meeresalgen vorkommen, sind in Obst und Gemüse nicht vorhanden, nämlich die Vitamine B12, D und K, Spurenelemente wie Selen und Zinn und die Polysaccharide wie Algin, Fucoidan, Laminarin und Mannuronsäure.

Anwendungsspezifische Daten zur Formulierung von Superfood-Mischungen

Seagreens kann Ihren NPD (Produkt-Neuentwicklung), QA (Qualitäts- Sicherung) und anderen Mitarbeitern Ihres Teams Anleitung und Informationen geben.

Jod

Seagreens *Ascophyllum* 0.712mcg/g

Seagreens *Fucus* 0.522mcg/g

Seagreens *Pelvetia* 0.243mcg/g

Vollmilch 0.0003mcg/g

Makrele 0.001mcg/g

Magnesium

Seagreens *Ascophyllum* 8.26mg/g

Seagreens *Fucus* 6.87mg/g

Seagreens *Pelvetia* 8.76mg/g

Spirulina 4mg/g

Chlorella 3mg/g

Gerstengras 1mg/g

Weizengras 1mg/g

Braunreis 5.2mg/g

Kalium

Seagreens *Ascophyllum* 18mg/g

Seagreens Fucus 19mg/g

Seagreens Pelvetia 22mg/g

Spirulina 14mg/g

Chlorella 8mg/g

Kalzium

Seagreens *Ascophyllum* 13.5mg/g

Seagreens *Fucus* 10.9mg/g

Seagreens *Pelvetia* 11.4mg/g

Spirulina 7mg/g

Chlorella 3mg/g

Gerstengras 5.2mg/g

Weizengras 5.2mg/g

Braunreis 1.1mg/g

Vollmilch 1.15mg/g

Cheddar Käse 7.2mg/g

Seagreens® enthalten mehr Mineralien, Spurenelemente, Aminosäuren, Vitamingruppen und eine Vielfalt von Antioxidantien, Polysacchariden, Phenolen und Nährstoffverbindungen als andere Lebensmittel, einschließlich hochrangigen Superfoods. Unsere Meeresalgen-Zutaten sich gut und schmecken sowohl in grünen- als auch in Superfood-Smoothies, Säften und Tees.

Ernährungs- und Lebensmittel-Forschung 2008-2019

Zulässige gesundheits- und nährwertbezogene Angaben und Vorteile können in Verbindung mit all diesen Studien verwendet werden.

Studien zu Antioxidantien und Entgiftung

Veröffentlichte Seagreens Forschungen an den Universitäten von Leeds, Newcastle und Sheffield Hallam.

"Die Phlorotannine in Sägetang haben eine größere Wirkung auf die freien Radikale als Grüntee" [1]

Bakteriologische Studien als natürliche Konservierungsmittel

Veröffentlichte Seagreens Forschung im Zentrum für Ernährung und Innovation in Sheffield.

"Meeresalgen-Arten reduzieren den Säuregehalt und die Keim Zahl bei Würsten, gleichzeitig wird die Haltbarkeitsdauer verlängert" [2]

Zahn- und Mundhygieneforschung

Veröffentlichte Artenforschung in Japan, Schweden und den USA.

"US und schwedische Patienten benutzen Algen und Alginat zur Reduzierung von Zahnbelag" [3]

Jod-Supplementierung und Schilddrüsenstudien

Veröffentlichte Seagreens Forschung an der Universität Glasgow.

"Wirksam bei der Erhöhung der UIC (Jodkonzentration im Urin) nach 2 Wochen ohne negative Auswirkungen auf die Schilddrüsenfunktion" [4]

Seelisch und geistige Gesundheit im Alter

Veröffentlichte internationale Forschungsberichte, darunter Seagreens Studien.

"Kann helfen, Risikofaktoren für Demenz, Depressionen und bipolarer Störungen zu mindern." [5]

Präbiotische und metabolische Studien

Veröffentlichte Seagreens Forschung an den Universitäten von Leeds, Newcastle und anderen.

"Signifikante Beweise in der Prävention und Behandlung von Diabetes und Übergewicht" [1]

Salzersatz und kardiovaskuläre Studien

Veröffentlichte Seagreens Forschung am Sheffield Centre for Food Innovation und Studien, die von internationalen Experten begutachtet sind.

"Mit Seagreens® kann man Salzwerte erlangen die unterhalb der vorgeschlagenen Grenze liegen" [2, 6]

Umami und Aromaforschung

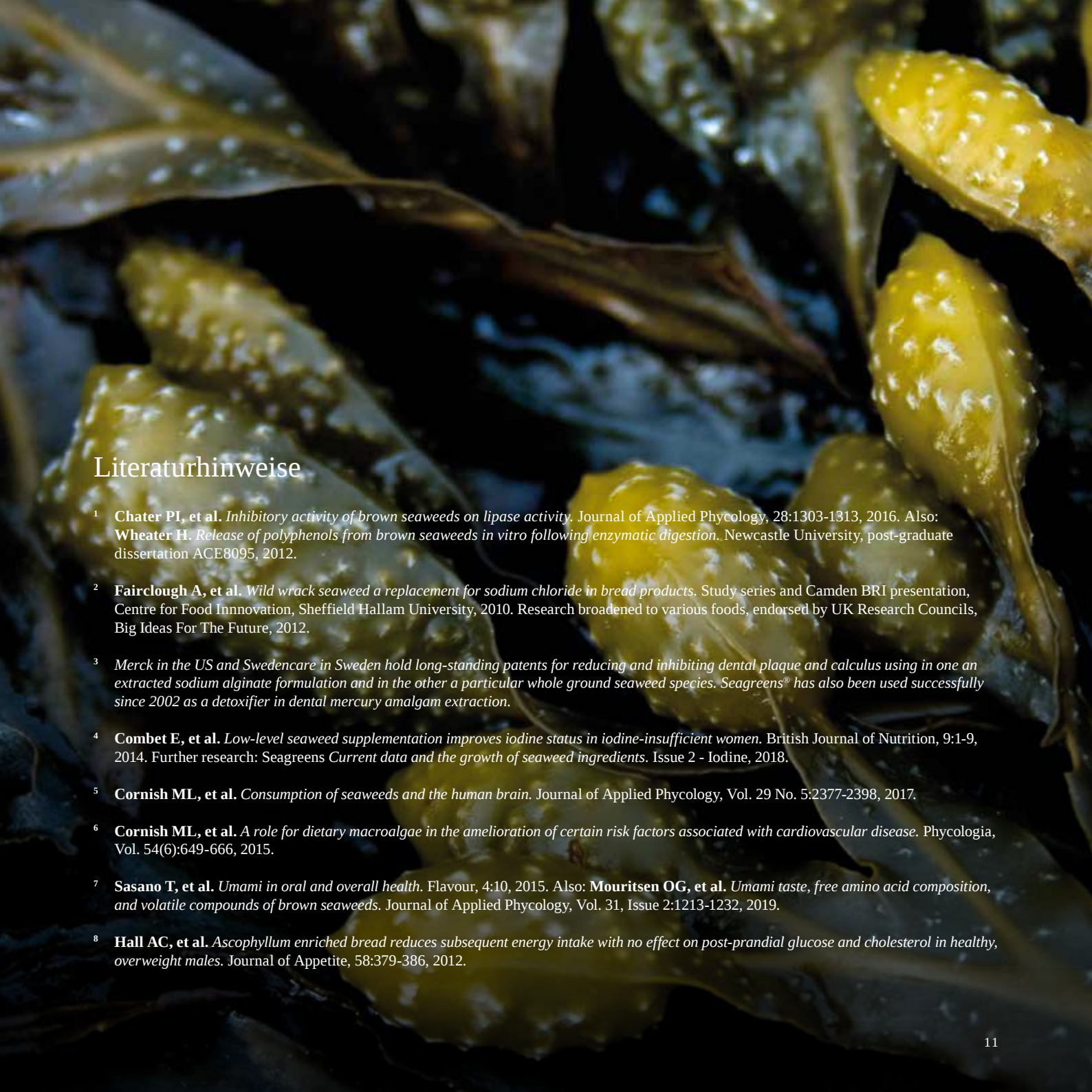
Veröffentlichte Forschungen an den Universitäten von Kopenhagen und Tohoku.

"Es hat sich mit Umami eine erhebliche Verbesserung des Appetits bei älteren und gebrechlichen Menschen gezeigt" [7]

Studien zu Gewichtsmanagement und Fettleibigkeit

Veröffentlichte preisgekrönte Forschung an der Universität Sheffield Hallam.

"Übergewichtige Männer verbrauchten über 16% weniger Kalorien pro Tag ohne Ernährungsverlust" [8]



Literaturhinweise

[1] **Chater PI, et al.** *Inhibitory activity of brown seaweeds on lipase activity.* Journal of Applied Phycology, 28:1303-1313, 2016. Also: **Wheater H.** *Release of polyphenols from brown seaweeds in vitro following enzymatic digestion.* Newcastle University, post-graduate dissertation ACE8095, 2012.

[2] **Fairclough A, et al.** *Wild wrack seaweed a replacement for sodium chloride in bread products.* Study series and Camden BRI presentation, Centre for Food Innnovation, Sheffield Hallam University, 2010. Research broadened to various foods, endorsed by UK Research Councils, Big Ideas For The Future, 2012.

[3] *Merck in the US and Swedencare in Sweden hold long-standing patents for reducing and inhibiting dental plaque and calculus using in one an extracted sodium alginate formulation and in the other a particular whole ground seaweed species. Seagreens® has also been used successfully since 2002 as a detoxifier in dental mercury amalgam extraction.*

[4] **Combet E, et al.** *Low-level seaweed supplementation improves iodine status in iodine-insufficient women.* British Journal of Nutrition, 9:1-9, 2014. Further research: Seagreens *Current data and the growth of seaweed ingredients.* Issue 2 - Iodine, 2018.

[5] **Cornish ML, et al.** *Consumption of seaweeds and the human brain.* Journal of Applied Phycology, Vol. 29 No. 5:2377-2398, 2017.

[6] **Cornish ML, et al.** *A role for dietary macroalgae in the amelioration of certain risk factors associated with cardiovascular disease.* Phycologia, Vol. 54(6):649-666, 2015.

[7] **Sasano T, et al.** *Umami in oral and overall health.* Flavour, 4:10, 2015. Also: **Mouritsen OG, et al.** *Umami taste, free amino acid composition, and volatile compounds of brown seaweeds.* Journal of Applied Phycology, Vol. 31, Issue 2:1213-1232, 2019.

[8] **Hall AC, et al.** *Ascophyllum enriched bread reduces subsequent energy intake with no effect on post-prandial glucose and cholesterol in healthy, overweight males.* Journal of Appetite, 58:379-386, 2012.

Engagement für Qualität

Die Produktion von nahrhaften Lebensmittelalgen als Zutaten, basierend auf den interessanten und wichtigen Forschungsergebnissen, ist es seit 1998 unser Geschäftsziel, *“ein Gramm bester Meeresalge in die tägliche Ernährung einzubringen”*.

Jeder Produktionsschritt wird einer ständigen Analyse unterworfen, in der die Nährstoffe, Schadstoffe, Allergene und Mikroben, physikalische Eigenschaften wie Feuchtigkeit und Partikelgröße untersucht werden.

Anhand von Maßstäben, die über die vielen Jahre schrittweise verbessert wurden, und der fortwährenden Datensammlung sind wir in der Lage, kompositorische Veränderungen und Trends zu erkennen. Durch geschickte Interpretation, Änderung unserer Produktionsparameter und -verfahren, können wir unseren sehr hohen Ansprüchen gerecht werden.

Qualitätsmerkmale	Ein Vergleich in 2011 zwischen dem Seagreens®-Herstellungsverfahren dergleichen Art, die nicht nach Seagreens-Richtlinien hergestellt wurden (Sheffield Hallam University)
Vitamin C	Vitamin C 16 mal höher
Gerbstoffe	Gerbstoffe 2 mal höher
Antioxidanten	Antioxidanten 3.5 mal höher
Phenole	Phenole 3.5 mal höher
Silizium	Silizium 4.5 mal niedriger

Nährstoffdaten: Durchschnittswerte über 10 Jahre von 2008 – 2018

	Spezifikation	Maßeinheit	Alle *Ascophyllum* bis 2016	Alle *Fucus vesiculosus*	Alle *Ascophyllum* aus Schottland	*Ascophyllum* seit 2016
Nährstoffmerkmale						
Jod	700	µg/g	781.750	424.714	735.222	921.33
Vitamin C	>6	mg/100g	**12.320**	7.650	5.490	**28.475**
Polyphenole	>1500	mg/kg	**27,954.833**	26,596.667	25,780.000	**29,784.500**
Gerbstoffe	TBA	g/100g	3.667	4.000	4.500	-
Silizium	TBA	mg/kg	75.116	123.597	83.283	-
Feuchtigkeit	<14	%	11.591	11.056	12.715	5.970
Gesamt Phenole (Gallsäure äquivalent)	TBA	mg/g	29.343	144.495	28.850	-
Antioxidanten Kapazität ORAC	TBA	µmole/TE/g	72.455	244.495	201.667	-
Partikelgröße	TBA	% <0.6mm	-	-	-	-
Aminosäuren						
Alanin	TBA	g/kg	0.177	0.241	-	-
Arginin	TBA	g/kg	0.115	0.150	-	-
Asparagin	TBA	g/kg	-	0.250	-	-
Asparaginsäure	TBA	g/kg				
Zystin	TBA	g/kg				
Cystathionin (frei)	TBA	g/kg				
Glytaminsäure	TBA	g/kg				
Glytamin (frei)	TBA	g/kg				
Glycin	TBA	g/kg				

Diese Tabelle zeigt typische Verbesserungen bei der Ernährung während der letzten zehn Jahre.

Vitamin C eine weitere Steigerung von 131%

Polyphenole um weitere 6.5% gestiegen

(Teil einer Tabelle)

Schadstoffdaten: Durchschnittswerte über 10 Jahre von 2008-2018

	Spezifikation	Maßeinheit	Alle *Ascophyllum* bis 2016	Alle *Fucus vesiculosus*	Alle *Ascphyllum* aus Schottland	*Ascophyllum* seit 2016
Schwermetalle						
Arsen (gesamt)	None	mg/kg	28.375	47.008	28.771	26.594
Arsen (anorganisch)	≤1	mg/kg	0.324	0.291	0.360	0.310
Cadmium (EU Verordnung < 3)	≤1	mg/kg	0.551	0.820	0.385	0.686
Blei	≤3	mg/kg	0.675	0.891	0.785	0.534
Quecksilber	≤0.1	mg/kg	0.026	0.014	0.030	0.020
Aluminium	None	mg/kg	-	-	-	-
Mikrobiologie						
Gesamtzahl	≤10000	cfu/g	231.875	29.091	287.273	183.333
Coliforme	≤100	cfu/g	12.733	16.364	17.000	7.000
Hefe und Schimmelpilze	≤1000	cfu/g	63.875	73.636	74.545	67.333
Enterobacteriaceae	≤10	cfu/g	6.867	16.364	8.100	7.333
Escherichia coli	≤10	cfu/g	6.067	8.182	7.000	7.000
Staphylococcus aureus	≤10	cfu/g	8.000	25.455	9.000	10.000
Salmonella	ND	cfu/25g	-	-	-	-
Vibrio Arten	ND	cfu/25g	-	-	-	-
Verunreinigungen						
Pestizidrückstände	≤0.01	mg/kg	0.001	0.003	0.003	-
Aromatische Kohlenwasserstoffe PAH4	≤50	µg/kg	**18.40**	9.160	27.000	**6.700**
Radioaktivität						
Aktivität in Cäsium 134	TBA	Bq/kg				
Aktivität in Cäsium 137	TBA	Bq/kg				

(Teil eine Tabelle)

Entsprechend wurden, in dem 10 Jahre langen Schadstoffprofil,

Polyaromatische Kohlenwasserstoffe um mehr als 60% reduziert.

Zusammenfassung

- *Seagreens® bedeutet, dass Sie wissen, was Sie benutzen. Durch 15 Lebensmittelzutaten, einer gleichbleiben hohen Qualität, aus fünf braunen und roten einheimischen Arten haben wir das weltweit breiteste Angebot an hochwertigen Algenzutaten.*

- *Kein anderes Herstellungsverfahren der wilden Meeresalgen für den menschlichen Verzehr kann mit der Erfahrung, dem Wissen und den Daten von Seagreens verglichen werden. Seagreens hat die Produktion von nährstoffreichen Meeresalgen erforscht und daraus die Anerkennung seiner Verarbeitungsprozesse vom BRC und die von UKAS akkreditierte Zertifizierung der Independent Nutritious Food Seaweed Richtlinien bekommen.*

Nutritious Food Seaweed
BDA CERTIFICATION

BRC FOOD CERTIFICATED

GB-ORG-06
Great Britain

USDA ORGANIC

vegan

KLBD-P

Auswahl des Inhaltsstoffes von Meeresalgen

Welche Art auch immer für Ihr Produkt geeignet ist, es gibt eine Reihe von verschiedenen Formen. Dieses Beispiel zeigt verschiedene Formen von Seagreens® *Palmaria palmata* (Dulse). Es ist auch möglich, verschiedene Arten zu mischen, um Ihre Produktziele zu erzielen.

Dulse

Dulse - große Stücke

Dulse - gehackte Stücke

Dulse - Mittleres Granulat

Dulse - Feines Granulat

Ein Fertigprodukt für Waitrose (Supermarkt)

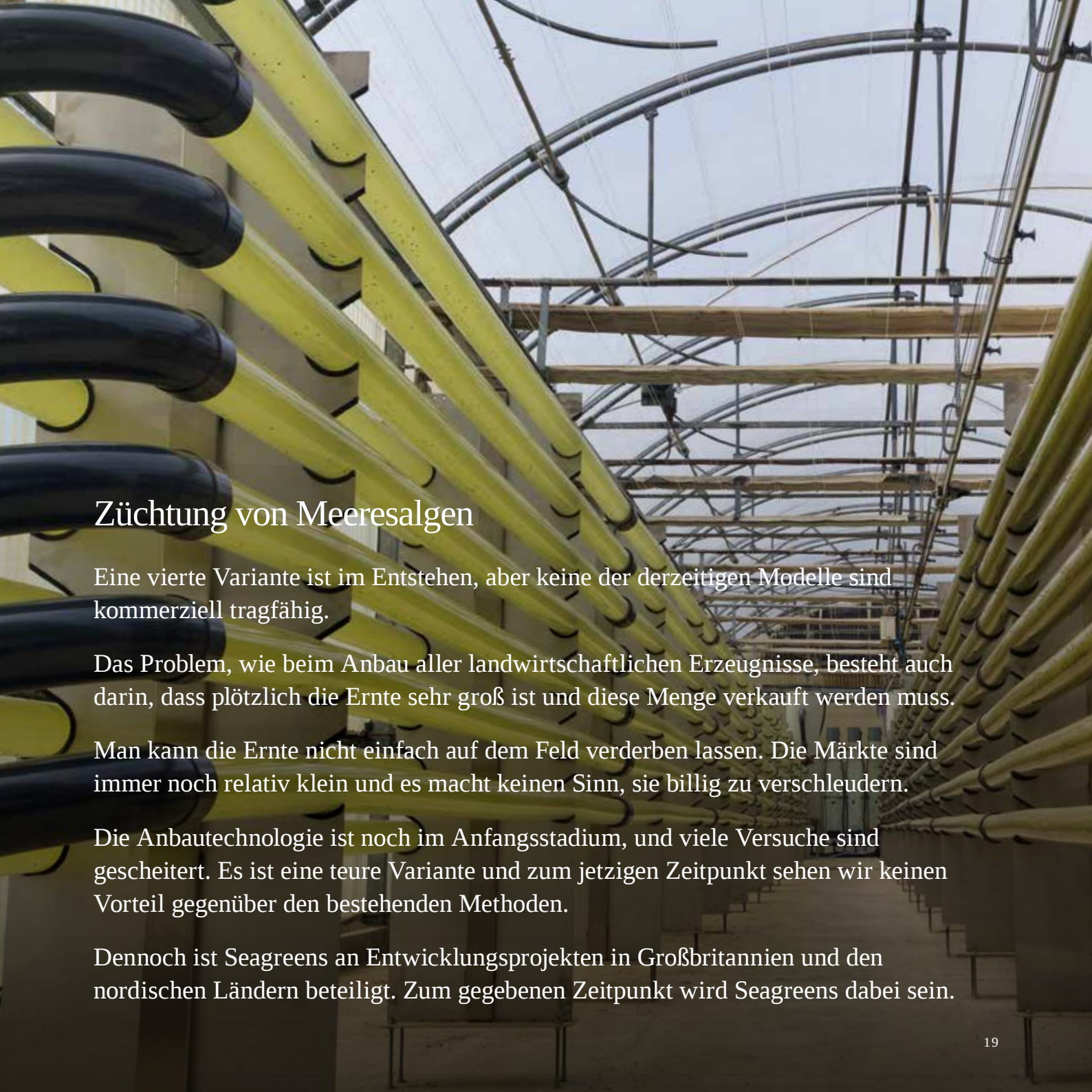
Pionierarbeit im Bereich der nahrhaften Algen seit 1998

Die Algenproduktion ist durch 2 konventionelle Modelle gekennzeichnet - industriell und handwerklich.

Seagreens ist der Innovator, der traditionelle mit neuen Methoden und Technologien kombiniert und zusammenbringt.

Das Geschäftsmodell von Seagreens ist einzigartig. Es ist ein internationales Konsortium unabhängiger Partner, von der Produktion bis zur Vermarktung, durch Beratung, Herstellung und Partnerschaften mit Kundenmarken.

Industrieller Maßstab	Artisanale Produktion	Seagreens®
Schnelle Trocknung mit Hitze Niedrige Nährstoffwerte Einsatz von Fossilen Brennstoffen	Lufttrocknen üblich Unbestimmte Nährstoffwerte Gelegentliche Fossile Brennstoffe	Lufttrocknungtechnologie Hohe Nähstoffwerte, Erdreichwärmepumpe, keine Fossilen Brennstoffe
Sehr große Mengen	Ganz kleine Mengen	Alle Mengengrößen
Die Märkte sind in der Landwirtschaft, im Gemüseanbau und in Meeresalgen- Extrakte	Gourmet und Feinschmeckermärkte	Lebensmittel und Nahrungszutaten
Einzelne oder wenige Arten, niedriger Standard	Viele Arten, unterschiedliche Qualität	5 nahrhafte Arten zu einem gleichbleibendem hohen Standard
Keine Ernährungforschung	Keine Ernährungsforschung	Führende Ernährungsforschung
Begrenzte analytische Daten	Begrenzte analytische Daten	Mehr als 10 Jahre umfassende Daten
Keine Nahrungsverordnungen	Unterschiedliche Regelkonformität	Internationale Regelkonformität und Einhaltung der Richtlinien
Sehr billig	Sehr teuer	Wettbewerbsfähige Preisgestaltung
Eine einzige Erntestelle	Eine Erntestelle in einem einzigen Küstenstreifen	5 abgelegene Erntestandorte um die britischen Inseln und im Norden
Einige sind biologisch	Viele sind biologisch	Voll zertifiziert BRC, NFS, biologisch und für die Nischenmärkte z.B. Koscher



Züchtung von Meeresalgen

Eine vierte Variante ist im Entstehen, aber keine der derzeitigen Modelle sind kommerziell tragfähig.

Das Problem, wie beim Anbau aller landwirtschaftlichen Erzeugnisse, besteht auch darin, dass plötzlich die Ernte sehr groß ist und diese Menge verkauft werden muss.

Man kann die Ernte nicht einfach auf dem Feld verderben lassen. Die Märkte sind immer noch relativ klein und es macht keinen Sinn, sie billig zu verschleudern.

Die Anbautechnologie ist noch im Anfangsstadium, und viele Versuche sind gescheitert. Es ist eine teure Variante und zum jetzigen Zeitpunkt sehen wir keinen Vorteil gegenüber den bestehenden Methoden.

Dennoch ist Seagreens an Entwicklungsprojekten in Großbritannien und den nordischen Ländern beteiligt. Zum gegebenen Zeitpunkt wird Seagreens dabei sein.

Engagement führt zur Markenpartnerschaft

Die meisten Kunden nehmen Seagreens® für ihre Algen-Inhaltsstoffe. Wir unterstützen diese Produkte aktiv.

Zusammenfassung

- 20 Jahre Herstellung, speziell für den menschlichen Konsum
- 10 Jahre führende Ernährungsforschung und Kompositionsdaten
- Ausgezeichnet für nachhaltige Produktion, Produkte und Forschung
- 15 nahrhafte Zutaten von 5 Algenarten

- 1kg bis 5,000kg ab Lager lieferbar mit globaler Verteilung
- Preisbeständigkeit und Gleichwertigkeit auf den Weltmärkten
- Eine wertvolle internationale Marke für den Konsumenten
- Erster britischer Meeresalgenproduzent mit Bio-Zertifizierung im Jahr 1998
- Erstmals zertifiziert nach der Norm der Nutritious Food Seaweed in 2016

Ansprechpartner

Für Hilfe bei der Produktwahl und Inhaltstoffen

Geoffrey Van Hurst – *Director of Operations*

07931 528243 geoff@seagreens.co.uk

Beratung bei der Entwicklung und Vermarktung von neuen Produkten

Simon Ranger – *Founder*

07957 432272 post@seagreens.co.uk

Beratung bei der Regulation, Produktion und technischen Fragen

Jeremy Stephens – *Technical Director*

07702 040773 jeremy.stephens@seagreens.co.uk

Für Muster, Proben und Bestellungen

Paul Hoole – *Director, Seagreens Trade Direct*

01342 888095 tradedirect@seagreens.co.uk

Nährstoffe für Lebensmittel
“frei von“

Suppen als Hauptgericht

Salzersatz für das Frühstück

Aufnahme von
Mineralien bei
Männern und Frauen

Oral und topische
Ernährung

Super-Nährstoffe
für Smoothies

Seagreens Ltd
1 The Warren
Handcross
West Sussex
RH17 6DX
Great Britain

+44 (0)1444-400403
info@seagreens.co.uk
www.seagreens.co.uk

Seagreens ist verwaltet von Seagreens Trust nach der Interessenlage unseren Partnern und Kunden.

© 2019. Das Wort Seagreens ist ein eingetragenes Warenzeichen des Seagreens Trust. Alle Rechte sind vorbehalten.

Bekannt für Nährstoffe