

eve

ernährung | vitalität | erleben

20 Seiten

Süße Beeren:
Fruchtiger Genuss
Indisch inspiriert:
Ayurveda-Küche
Schnell gemixt:
Erfrischende
Sojadrinks



Rezept-Magazin
zum Sammeln

Beeren-Obst



Kerngesundes von
Strauch und Staude

Bad-Wellness

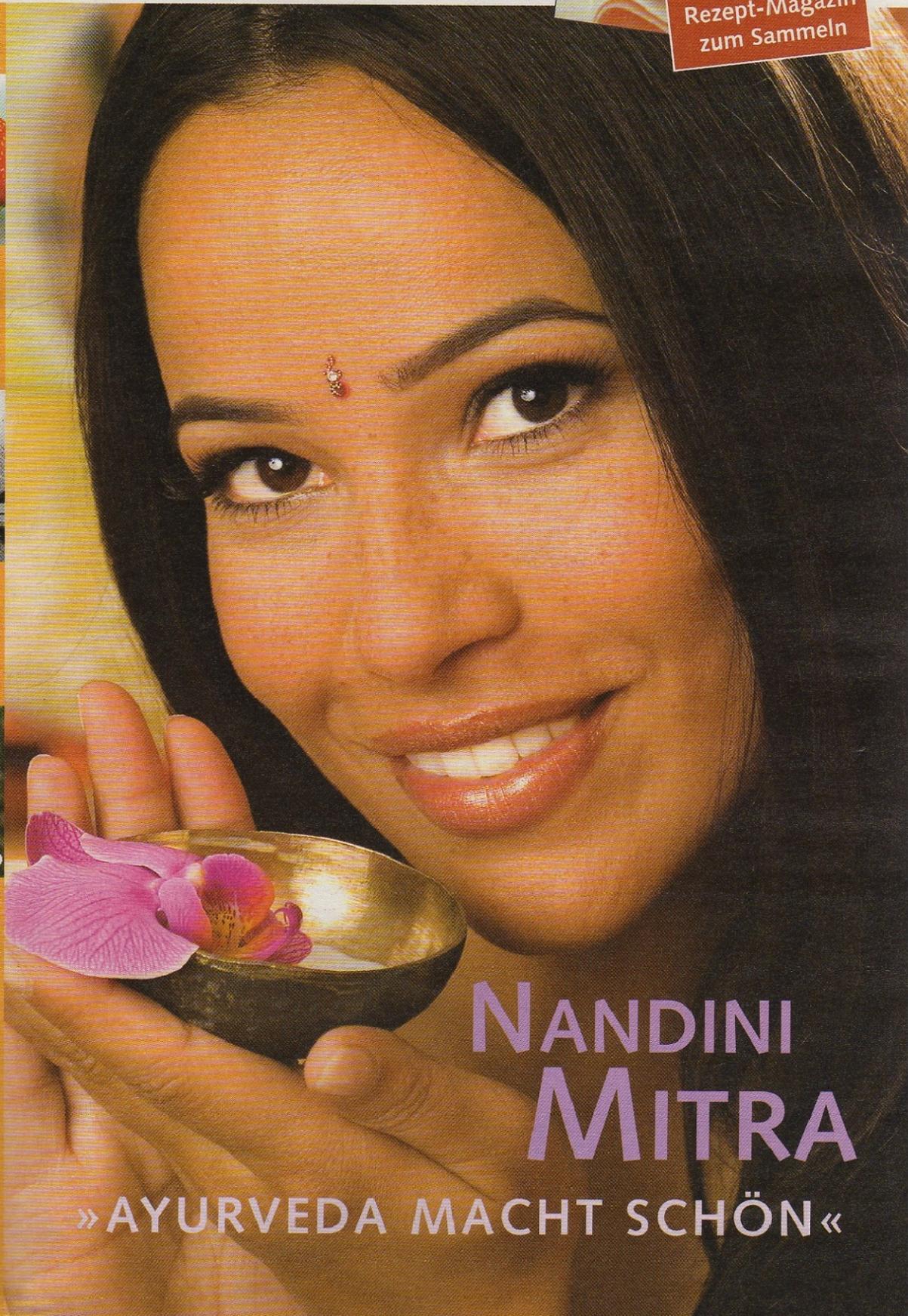


Individuelle Pflege
für jeden Duschtyp

Baby-Kost

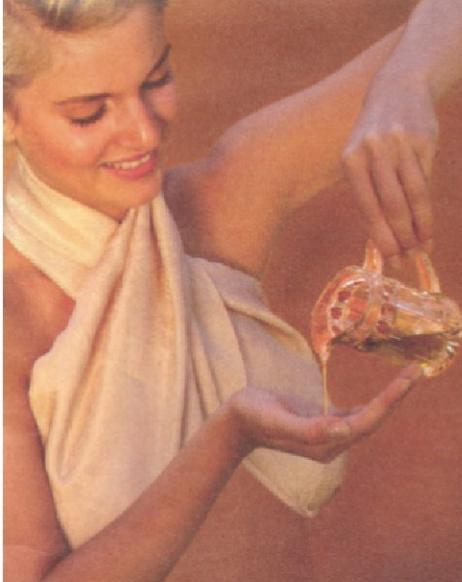


Nur das Beste
für den Nachwuchs



NANDINI
MITRA

»AYURVEDA MACHT SCHÖN«



Kostbares marokkanisches Arganöl mit dem neuartigen schonenden Produktionsverfahren



Mit **Argavital**® Arganöl ist er jetzt sehr zufrieden und empfiehlt ausschließlich dieses Öl. Auch der weltbekannte Starkoch **Alfons Schuhbeck** verwendet und empfiehlt nur **Argavital**® Arganöl. **Argavital**®- und **Arganaturel**®-Produkte sind mit diesem Zeichen erkennbar.



Das **Argavital**® Arganöl wird in Marokko nach der Philosophie „Tradition & Modernität“ hergestellt: **Tradition:** Ernte, Transport und Lagerung, Lufttrocknung, Entfernung der Fruchtschale, Aufschlagen der Arganfrucht, Röstung, Ölabfüllung. **Modernität:** Pressung in kleinen Ölpresen, Filtration. Mit der Pressung in kleinen Ölpresen wird klares Arganöl gewonnen. Es wird kein Wasser gebraucht, um das Öl von dem Arganbrei zu trennen. Das Arganöl wird in kleinen Maschinen gefiltert. Diese Herstellungsart des Arganöls garantiert eine geringere Peroxydzahl und eine bessere Qualitätssicherung sowie eine längere Haltbarkeit und den vollen Erhalt der Inhaltsstoffe, die dank der optimalen Gewinnung nicht mehr zum größten Teil in den Presserückstand verloren gehen.

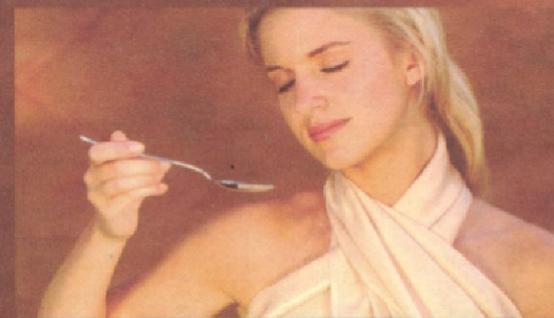
Die **Firma Mogador** hat sich auf natürliche Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau spezialisiert, die mit der philosophischen Einsicht hergestellt werden, „Tradition & Modernität“ zu verbinden. Sie bietet sowohl Speiseöle als auch Naturkosmetik auf Arganöl-Basis an.

Das **Argavital**® Arganöl wird aus den Argansamen hergestellt, die aus einem kleinen Gebiet um Mogador-Essaouira stammen, wo die Arganbäume dank eines besonderen Mikroklimas die schönsten Arganfrüchte tragen. **Mogador** bietet Arganöl als erste Kaltpressung aus gerösteten und aus naturbelassenen Samen an; ebenso die hochwertige Kosmetiklinie **Arganaturel**®: Körper- und Gesichtsol, Haarpflege und Décolleté-Creme.

Argavital® Argan-Speiseöl sowie **Arganaturel**®

Naturkosmetik auf Arganölbasis finden Sie in Feinkostläden, im Bio-Fachhandel und in Naturkostläden. Dort können Sie auch nach dem neuen Sortiment der **Fa. Mogador: Argavital**® Arganöl kaltgepresst fragen. Das kaltgepresste **Argavital**® Arganöl können Sie sowohl als Speiseöl als auch für die Hautpflege verwenden, sogar auch direkt einnehmen. Es hat einen leichten nussigen Geschmack.

Mehr über die Vorteile des modernen Herstellungsverfahrens des Arganöls lesen Sie in der Rubrik „Forschung und Literatur“ unter: www.argania-spinosa.de



Am Heilbrunnen 47, D-72766 Reutlingen
Tel: +49 (0)7121/486610
Fax: +49 (0)7121/486625
www.argania-spinosa.de
E-Mail: info@argavital.de

Raum München:
Schuhbecks Gewürze GmbH
Pfisterstr. 9, D-80331 München
Tel: 089/216690-0 – Fax: -25
www.schuhbeck.de, E-Mail: info@schuhbeck.de

Erst seit wenigen Jahren ist von dem Arganöl aus Marokko im deutschsprachigen Raum zu hören. Heute *Schatz der Sahara* oder *Gold Marokkos* genannt, wurde es zum ersten Mal Mitte des 13. Jhs. von dem Arzt und Botaniker **Ibn Al Baytar** erwähnt. Schon die Phönizier handelten es. Im frühen 20. Jh. wurde der Export des Arganöls verboten. Erst 1996 durfte es wieder exportiert werden.

Die **Firma Mogador** wurde von einem Biologen gegründet, der das goldene Öl seines Heimatlandes zu schätzen wusste und es vielen Menschen ausserhalb Marokkos näher bringen wollte. Damals war das Arganöl noch weitgehend unbekannt. Dank langjähriger Erfahrung sowie der Vertrautheit mit den neuesten wissenschaftlichen Forschungsergebnissen zählt die **Firma Mogador** zu den besten Arganölspezialisten. Sie ist aktives Mitglied der königlichen Stiftung Mohamed VI. zum Schutz des Arganhains und für die Forschung.

Leider wird heute mal ranziges, mal nicht nussiges, mal extrem helles Arganöl auf dem Markt gefunden, auch mit der Behauptung, dass der ranzige Geschmack der normale Geschmack sei. Leider sind solche Tatsachen irreführend. Mehr über die organoleptischen Eigenschaften des Arganöls lesen Sie in: www.argania-spinosa.de.

Auch der marokkanische Sternekoch **Nouri Wahabi** aus Hamburg (Restaurant Piment) mit langjähriger Arganöl-Erfahrung hat auf dem deutschen Markt immer wieder enttäuschende Qualitäten gefunden.

