

Genuss News

Lebenjetzt stellt Neues und Interessantes vor, das Ernährung zum wahren, genussvollen Erlebnis macht.

Schließt Käse wirklich den Magen?

Schon im ersten Jahrhundert nach Christus war der römische Schriftsteller Plinius der Meinung: „Käse schließt den Magen“. Was an dieser Behauptung dran ist, weiß die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft: Tatsächlich verlängert Käse das Sättigungsgefühl. Dafür verantwortlich sind die beiden Aminosäuren Phenylalanin und Tryptophan sowie freie Fettsäuren, die die Bewegungen des Magens verlangsamen und den Magenpfortner schließen. So bleibt der Magen länger gefüllt und meldet: „Ich bin satt!“



Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, LVBM

Lebenjetzt BIO Top 5

Hier kommen unsere Favoriten mit dem Bio-Siegel:



1 Beltane Biofix Würzmischungen bieten gesunden, vollen Geschmack ohne Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe. Es ist eine neue Generation von Fixprodukten, die es nur in Bio-Qualität gibt.



2 Der Rosen-Secco kombiniert das zarte Aroma liebevoll ausgewählter Äpfel mit der eleganten Geschmacksvielfalt der Rose. Die Cuvée auf Perlwein-Basis ist ein finessenreicher Gaumenkitzel.

3 Der Soya-Drink Omega 3 von Provamel: Er ist rein pflanzlich, cholesterin- sowie laktosefrei und enthält hochwertiges Eiweiß. Schluck für Schluck ein wertvoller Beitrag zum Wohlbefinden.



4 Stuzi-Molke und -Käse von St. Leonhards sind eine einzigartige Mischung aus Stuten- und Ziegenmilch. In ihnen vereinen sich mild-nussiger und zugleich herb-aromatischer Geschmack.

5 Das hochwertige Feinschmecker Gewürzsoriment von Herbaria begeistert als Geschenk- und Probiersets der Linien „Pfefferspezialitäten“, „Länderküche Orient“ und „Länderküche Amerika“.

