

Warum Zinzino Öl

Die Firma Zinzino bietet uns ein Omega 3 Öl, welches in der Lage ist, die Balance zwischen Omega 3 und Omega 6 in ein ausgewogenes Verhältnis zu bringen.

Zinzino hat ein einzigartiges Verfahren entwickelt und schafft es, dass die Omega3 Fettsäuren auch ausreichend in der Zellmembran ankommen. In einer speziellen Herstellung (Austausch der Polyphenole mit Polyphenolen aus aktivem Olivenöl und der Zugabe von Vitamin D) entsteht ein verlängerter Oxidationsschutz (über 36 Std. nach Einnahme) und somit können die Omega3 Fettsäuren hervorragend verstoffwechselt werden.

Warum ist das Wichtig:

Weil die Menschen, bedingt durch unsere „Nahrungsmittel“ ungewollt in ein ungesundes Ernährungssystem geraten. Der Körper entwickelt chronische Entzündungen in Gelenken, Gefäßerkrankungen, Stoffwechselprobleme und weitere Zivilisationskrankheiten, die von der Schulmedizin in der Ursache nicht behoben werden können.

Ein Ungleichgewicht zwischen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren • Niedrige Omega-3-Werte • Unzureichende Polyphenolverversorgung durch die Ernährung • Niedrige Vitamin-D3-Werte all das ist ursächlich für die uns bekannten Zivilisationskrankheiten verantwortlich.

Tatsache

WIR NEHMEN MEHR OMEGA-6-FETTSÄUREN (d.h. mehrfach ungesättigtes Fett) ZU UNS !
WIR NEHMEN DEUTLICH WENIGER OMEGA-3-FETTSÄUREN ZU UNS.

Worin ist viel Omega 6 enthalten?

In Lebensmitteln, die auf bestimmten Pflanzenölen basieren, die da sind:

Sonnenblumenöl

Maisöl

Sojaöl

Besser sind Pflanzenöle mit weniger Omega 6 Anteilen wie:

Olivenöl

Rapsöl

WO SOLLTEN SIE SEIN

Die Wissenschaft empfiehlt, dass wir bei unserer Ernährung auf ein Verhältnis der essenziellen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren von **3:1** achten.

Selbst bei Personen, die ein Nahrungsergänzungsmittel mit Omega-3-Fettsäuren zu sich nehmen, wird im Durchschnitt das Verhältnis 7:1 festgestellt, und erschreckenderweise haben Menschen, die keine Nahrungsergänzungsmittel mit Omega-3-Fettsäuren zu sich nehmen, ein gravierendes Ungleichgewicht mit einem Verhältnis von **15:1** und höher.

Warum der Balancetest von Zinzino



Ein Test lügt nicht!

Dieser einfach durchzuführende Test ermittelt u.a. Ihre Omega-3-Fettsäurewerte sowie das wichtige Verhältnis zwischen Ihren aktuellen Werten an Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren.

Ein kleiner Piks in den Finger gibt Aufschluss über Ihre Zellwerte. Auf 8 Seiten wird Ihnen innerhalb von 14 Tagen das Ergebnis per mail mitgeteilt. Sprechen Sie dieses mit Ihrem Therapeuten durch und nehmen Sie je nach Ergebnis täglich Omega 3 Öl von Zinzino.

Nach 6 Monaten folgt ein weiterer Test, um zu sehen, ob sich durch die Einnahme von Zinzino Öl das Verhältnis Omega 3 zu Omega 6 im Körper und auf den Stoffwechsel positiv ausgewirkt hat.

Es geht gesundheitlich aufwärts:

Gelenke werden beweglicher,
Entzündungen und Schmerzen verschwinden,
das Sehen verbessert sich,
das Immunsystem wird gestärkt und auch
die Herz und Gehirnleistung wird optimiert.
Sportler spüren es in ihrer sportlichen Leistungsfähigkeit und besonders Schwangere haben dann weniger Schwangerschaftsprobleme.

In meiner Praxis:

Kostenpunkt Fr 117.- für 2 Tests (vorher/nachher)
Preis für das Zinzino Öl 300 ml Fr 47.-

Als günstige Variante: kaufen Sie ein Abo, darin enthalten ist einmalig:

2x Balancetests
2x Flaschen Omega 3-Öl 300 ml und
2x Flaschen Omega 3-Öl 100ml.

Für Fr 169.- statt Fr 396.- ,zuzügl. Porto plus 6 Flaschen Öl zu je Fr 39.- monatl. statt Fr 69.-

Anschließend erhalten Sie in 3x maligen Lieferungen das Zinzino Öl.für gesamt 8 Monate. Im 6. Monat wird der 2. Test mitgeliefert.

Machen Sie den Test für IHRE Gesundheit und nehmen Sie 8 Monate das Omega3 Öl ein.

Warum 6 – 8 Monate? Solange braucht der Körper, um Ihnen die Verbesserung im Stoffwechsel und allen Zellen nachzuweisen. Ansonsten haben wir nur kleine Momentaufnahme.



Warum Omega 3

Essenzielle Omega-3 Super-Formel

[WEITERE DETAILS](#)

Zinzinos einzigartige synergistische Mischung aus qualitativ hochwertigem essenziellen Fischöl, das reich an den Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA ist, enthält auch speziell ausgewähltes extra natives Olivenöl mit hohem Polyphenolgehalt. Das ist die ultimative essenzielle Omega-3-Super-Formel! BalanceOil versorgt Sie mit der erforderlichen Menge an Omega-3- Fettsäuren für optimales Wohlbefinden.

Es enthält alle wichtigen Polyphenole.

BalanceOil sorgt dafür, dass der EPA- und DHA-Spiegel im Blut sowie das empfohlene Verhältnis zwischen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren auf sichere Weise angepasst und aufrechterhalten wird.

Darüber hinaus versorgt Zinzino BalanceOil Sie auch mit Vitamin D3, welches für diverse Körperfunktionen wie die Aufrechterhaltung der Gesundheit Ihrer Knochen und Zähne erforderlich ist. Es wirkt sich auch positiv auf das Immunsystem, das Gehirn und das Nervensystem aus. BalanceOil ist das ultimative essentielle Öl-Superfood!

BalanceOil unterstützt die optimale Funktion des Gehirns (>250 mg EPA & DHA) und des Herzens

Omega-3 EPA & DHA Fettsäuren weitere Informationen....

Für die komplizierte Technik von Smartphones und Computer mit oder ohne „Apfel“, die auch für Spiele genutzt werden können, ist häufig kein Preis zu teuer. Das überrascht mich, da bei Nahrungsmitteln, die eigentlich Lebensmittel sein sollten, extrem auf den Preis geachtet wird. Dabei ist die „Technik“ in unserem Körper und besonders in unserem Gehirn wesentlich feiner und genauer als bei einer Computerfestplatte oder bei einem vergleichbaren Gerät.

Unser Gehirn besteht hauptsächlich Fett. Gut 30% davon sollte Omega-3 DHA sein, das unter anderem für die extrem schnelle Leitfähigkeit unserer „grauen Zellen“ verantwortlich ist. Leider kann unser Körper diese spezielle und lebenswichtige Fettsäure nicht selbst herstellen. Deshalb müssen diese bestimmten Fettsäuren durch unsere Nahrung aufgenommen werden. Insbesondere Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentensäure (EPA) sind hier wesentlich.

Grundsätzlich unterscheiden wir bei Fettsäuren zwischen gesättigten Fetten und ungesättigten Fetten. Butter oder Kokosfett haben z.B. viele gesättigte Fettsäuren und sind daher auch bei Zimmertemperatur fest. Öle hingegen haben viele ungesättigte Fettsäuren und sind daher flüssig. Ungesättigt bedeutet hier, dass es in der langen Kohlenstoffkette der Fettsäure mindestens eine chemische Doppelbindung gibt. Diese Kette hat einen Anfang (Alpha) und ein Ende (Omega). DHA und EPA sind (mehrfach) ungesättigte Fettsäuren. Das heißt, sie haben gleich mehrere dieser Doppelbindungen – und wenn man vom Ende (Omega) der Kette aus zählt, sind diese Doppelbindungen bei Omega-3 Fettsäuren an der dritten Stelle (bei Omega-6 Fettsäuren an der sechsten Stelle). Beide Fettsäuren sind essentiell und müssen über die Nahrung aufgenommen werden, da wir sie nicht selbst bilden können.

Diese Doppelbindungen sind wichtig für die Eigenschaft eines Fettes. Eine davon kennen wir bereits: Sie machen das Fett flüssiger. Wenn man bedenkt, dass die Membranen der Zellen in unserem Körper aus einer Fettdoppelschicht aufgebaut sind, wird das ganze spannend: Baut der Körper nämlich zu viele gesättigte Fettsäuren in die Membranen ein, werden sie „steif“. Somit weniger beweglich. Die richtige Fettsäure-Komposition entscheidet mit über die Beweglichkeit unserer Biomembran und auch darüber, wie gut die darin eingelagerten Rezeptoren funktionieren – wie gut der Stoffaustausch durch diese Membran hindurch in unsere Zellen und wieder hinaus funktioniert.

Genau diese Eigenschaften von EPA und DHA sind für unseren Körper wichtig. Das Gehirn braucht insbesondere DHA für seine hervorragende Rechenarbeit. Fehlt diese Fettsäure, steigt das Risiko, dass unser Gehirn lebenslang nicht optimal funktioniert und im Alter schrumpft. Die Wahrscheinlichkeit für ADHS, Depression und andere psychischen Erkrankungen steigt. In der Schwangerschaft riskiert man zudem einen verschlechterten Gehirnaufbau für die Ungeborenen.

Alles in allem setzen wir mit einer unausgewogenen Fettversorgung die Leistung unserer eigenen „Festplatte“ (Gehirn) aufs Spiel. Ganz zu schweigen von der positiven Wirkung für das Herz-Kreislaufsystem – denn diese Fette (besonders EPA) wirken entzündungshemmend und verbessern die Fließeigenschaften des Blutes. Die Forschung zeigt mittlerweile ganz klar, wie wichtig Omega-3 Fette für unsere geistige und körperliche Entwicklung sind.

Den Omega-3 Index kann man auch messen lassen. Es gibt einige Labore, die das verlässlich anhand von Blutproben feststellen können. Leider war der Fettsäurestatus auch bei Personen, die sich bewusst ernähren, nicht in Balance. Das trifft auch auf

Personen zu, die sich vegan oder vegetarisch ernähren. Auch hier wäre es hilfreich, wenigstens einmal den Fettsäurestatus labortechnisch untersuchen zu lassen.

Was tun um in die richtige Balance zwischen Omega-6 und Omega-3 Fettsäuren zu kommen? Die WHO spricht von einem Verhältnis von unter 5 : 1 andere Institutionen tendieren zu einem Verhältnis von 3 : 1.

Welche Nahrungsmittel enthalten Omega-3 Fettsäuren?

Das Verhältnis bei Sonnenblumenöl ist z.B. 120 : 1. Häufig wird Leinöl genannt. Das ist auch richtig – nur hat Leinöl kein DHA sondern nur ganz viel Alpha-Linolsäure (ALA). Dies ist eine sehr kurzkettige Omega-3 Fettsäure, die auch sehr wichtig ist, aber leider von unserem Körper nur ganz minimal (unter 5%) in langkettige DHA und EPA umgewandelt werden kann. DHA und EPA wird von Meeresmikroalgen produziert und befindet sich in hoher Konzentration in Wildlachs oder Hering. Auch Krill enthält viel DHA und EPA.

Worauf achtet Zinzino um die richtige Omega-6 : Omega-3 Balance herzustellen?

Zinzino ein norwegisches Unternehmen hat ein einzigartiges Balance-Konzept (nach Dr. Paul Clayton). Die verwendeten Omega-3 Öle von Zinzino haben wegen ihrer speziellen Herstellung (Austausch der Polyphenole mit Polyphenolen aus aktivem Olivenöl und Zugabe von Vitamin D) einen verlängerten Oxidationsschutz (über 36 Std. nach Einnahme) und können daher hervorragend verstoffwechselt werden. Um die richtige Balance wieder herzustellen .