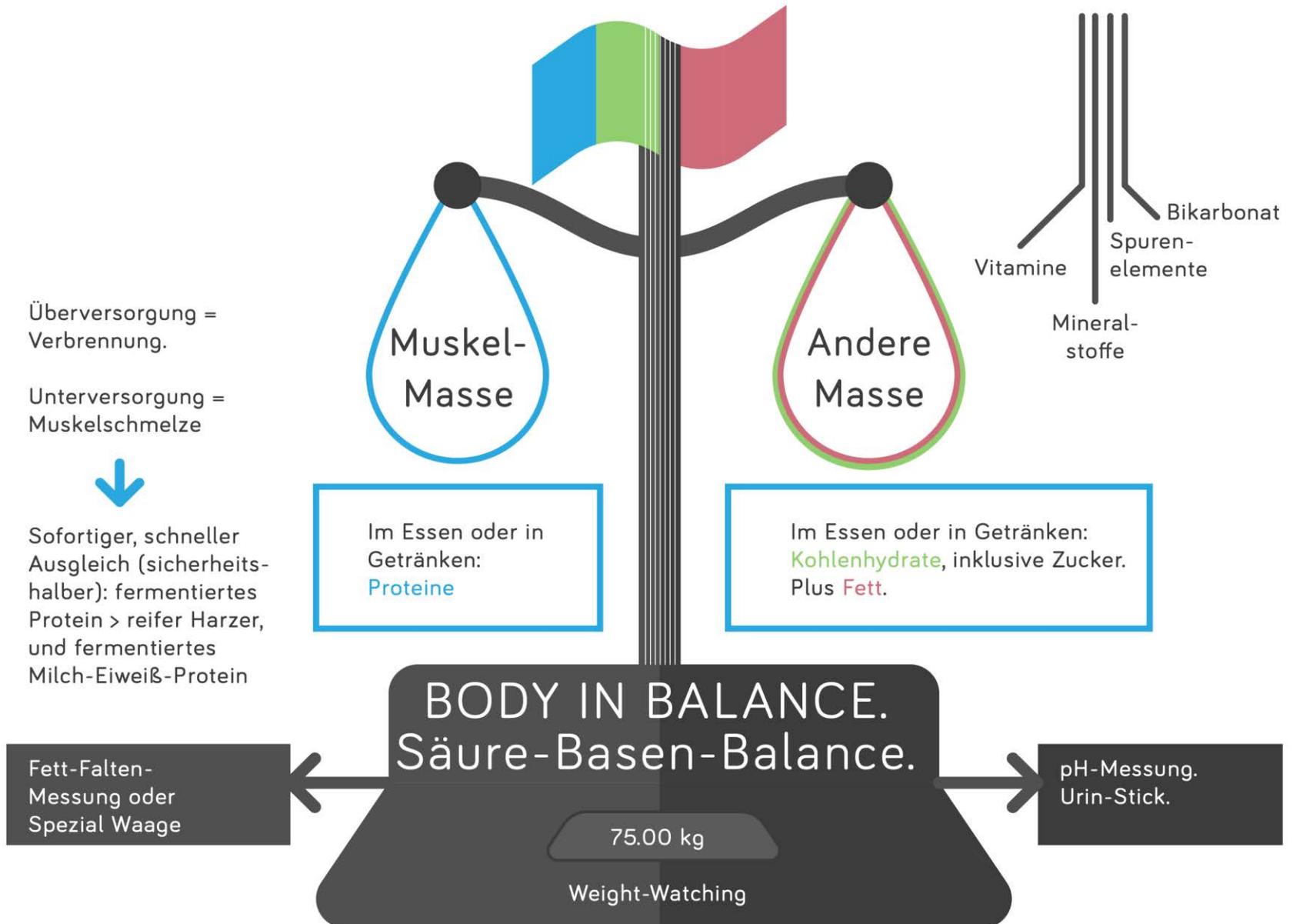
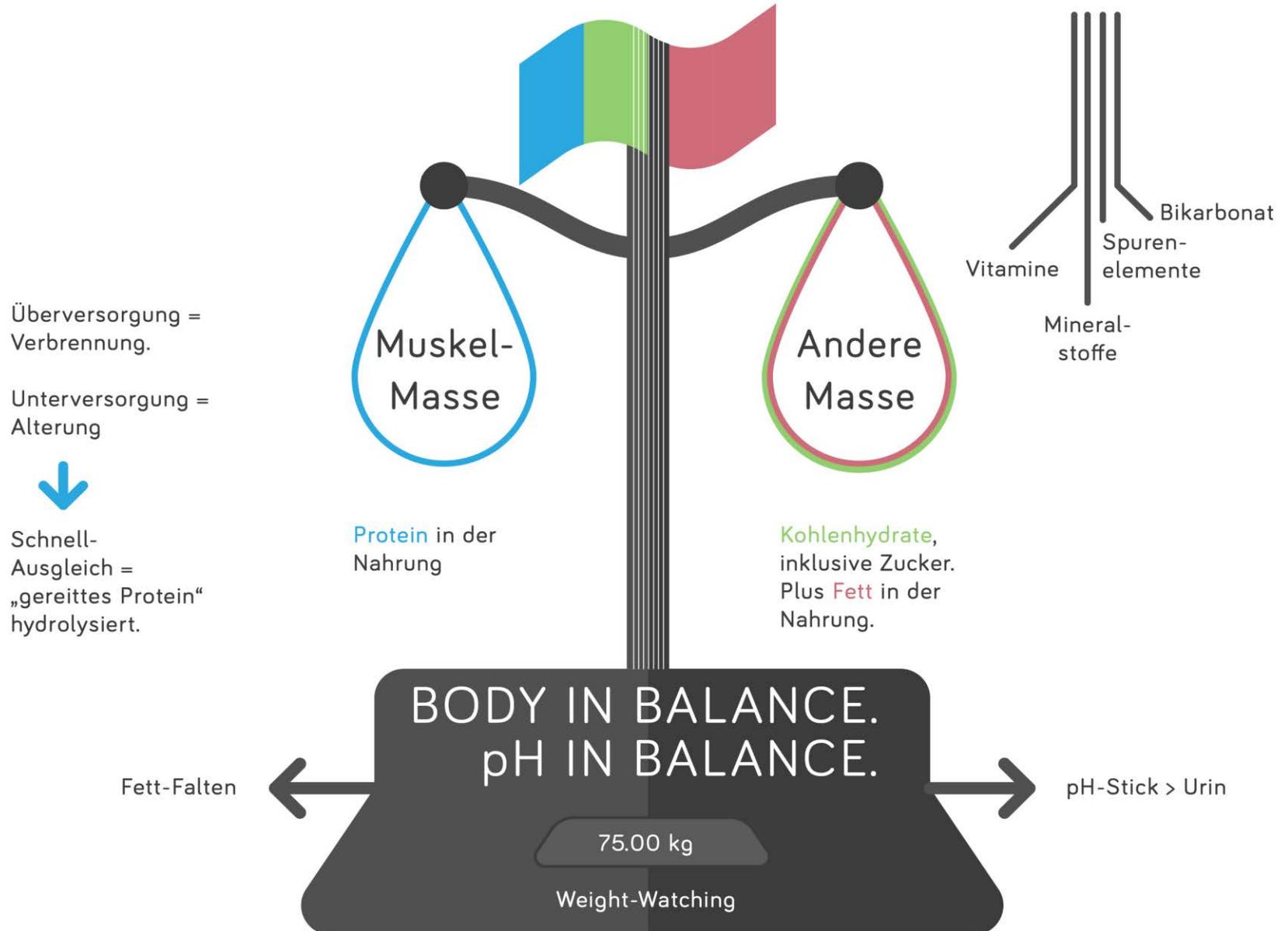


Dr. Priemer's Balance Konzept. Für sie.



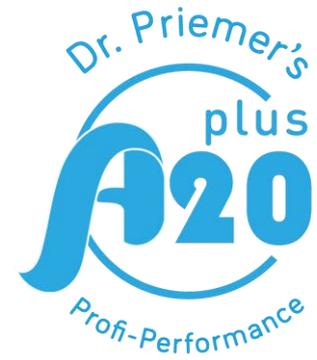
Dr. Priemer's Balance



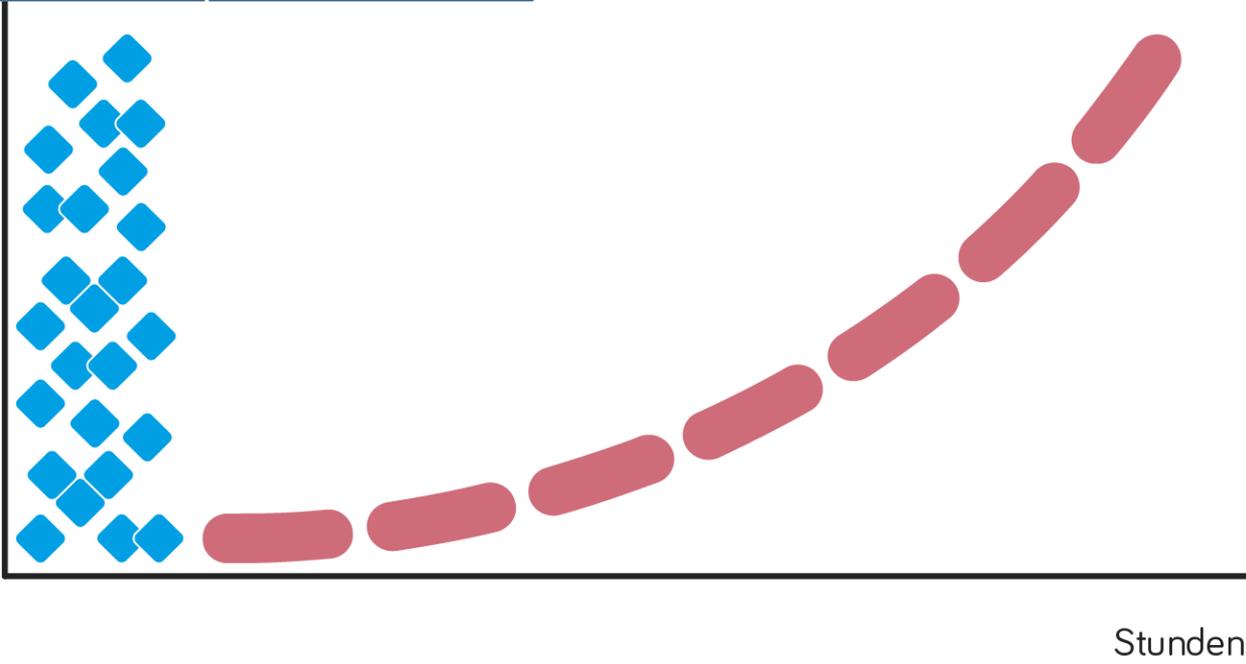
100% hydrolysiert



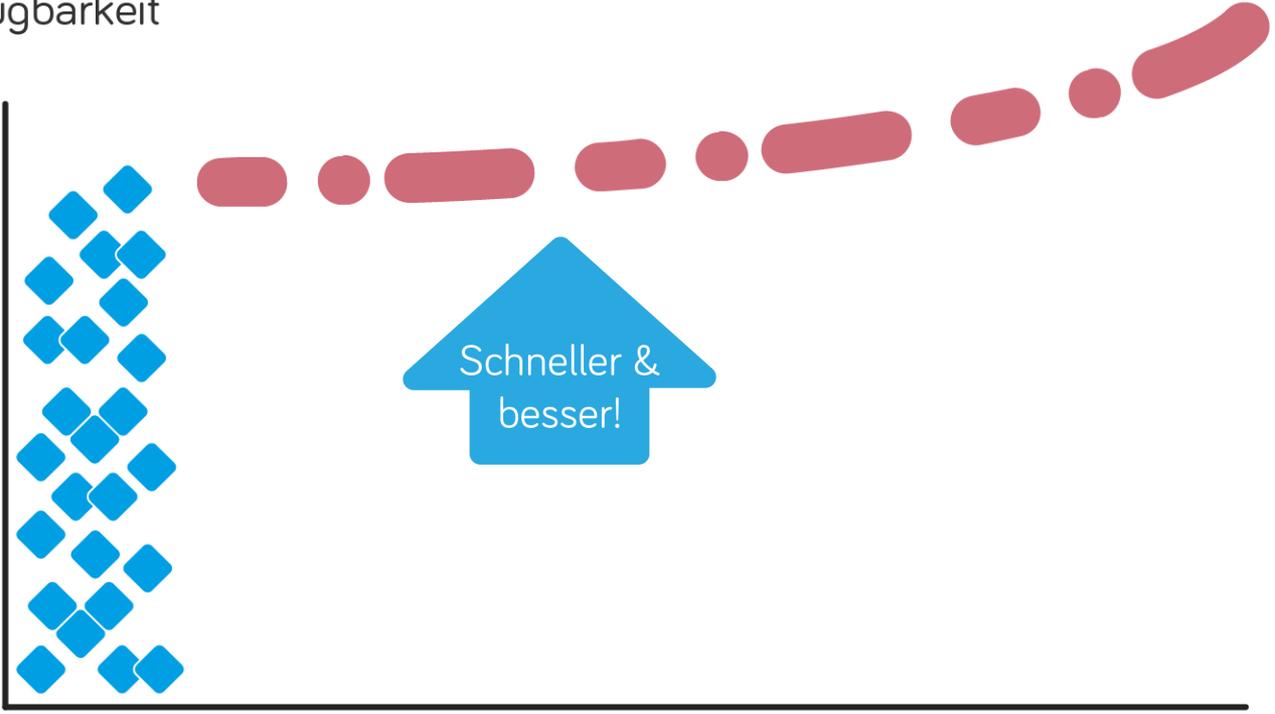
100% hydrolysiert



Regenerieren.
Reparieren.

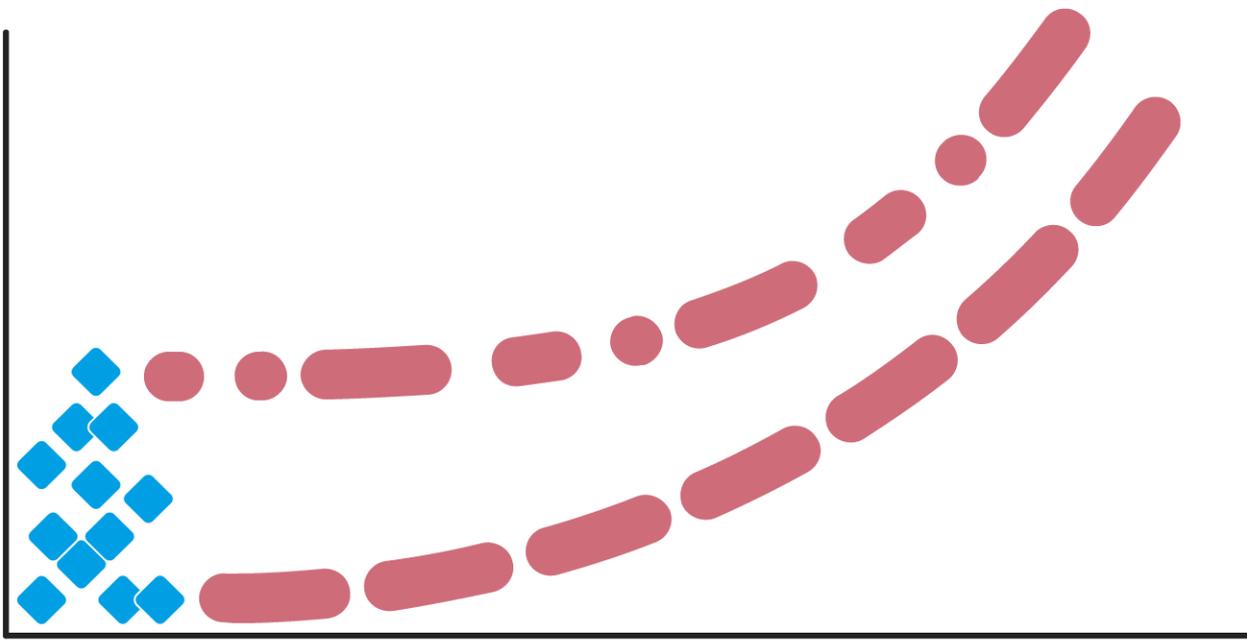


Bioverfügbarkeit



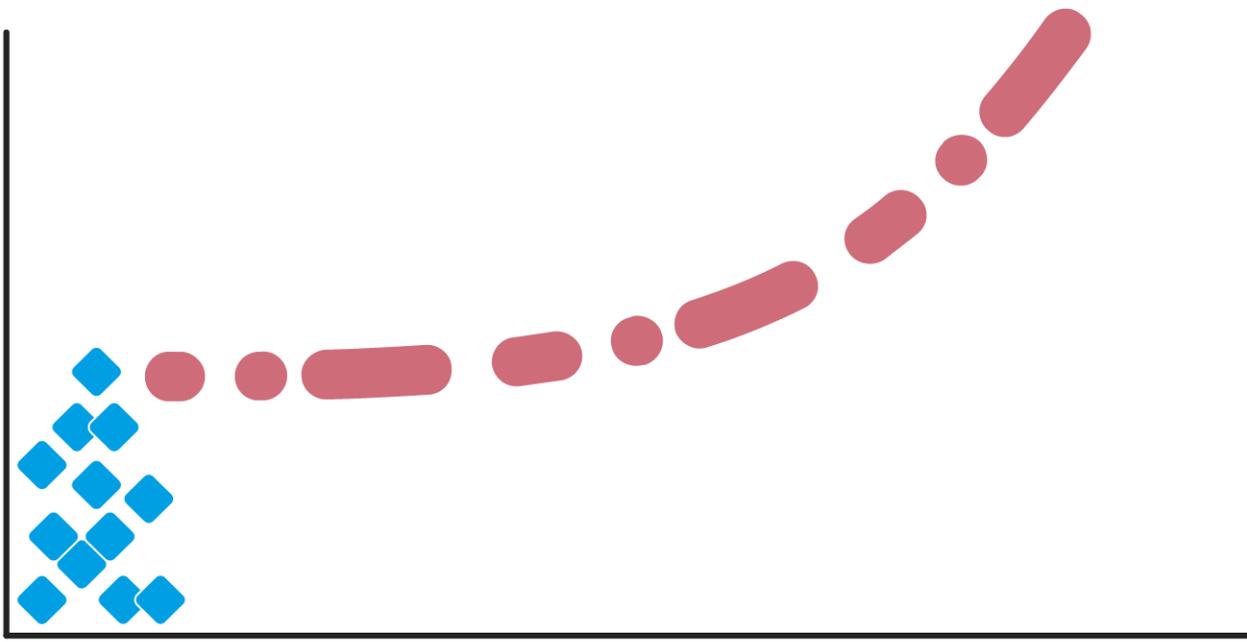
Stunden

Bioverfügbarkeit



Stunden

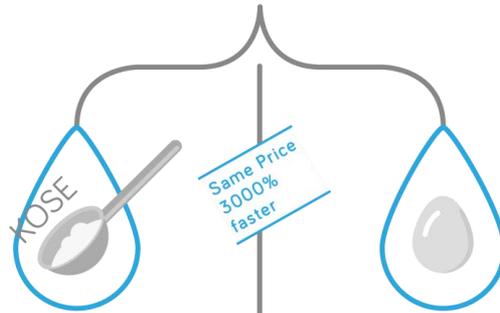
Bioverfügbarkeit



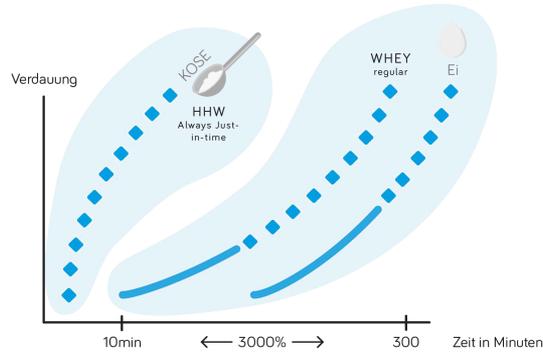
Stunden



Dr. Priemer's Balance



Price in Balance



Bessere Alternative zum Ei-Preis, 3000% schneller

HHWI
Highly
Hydrolized
Whey-
Protein



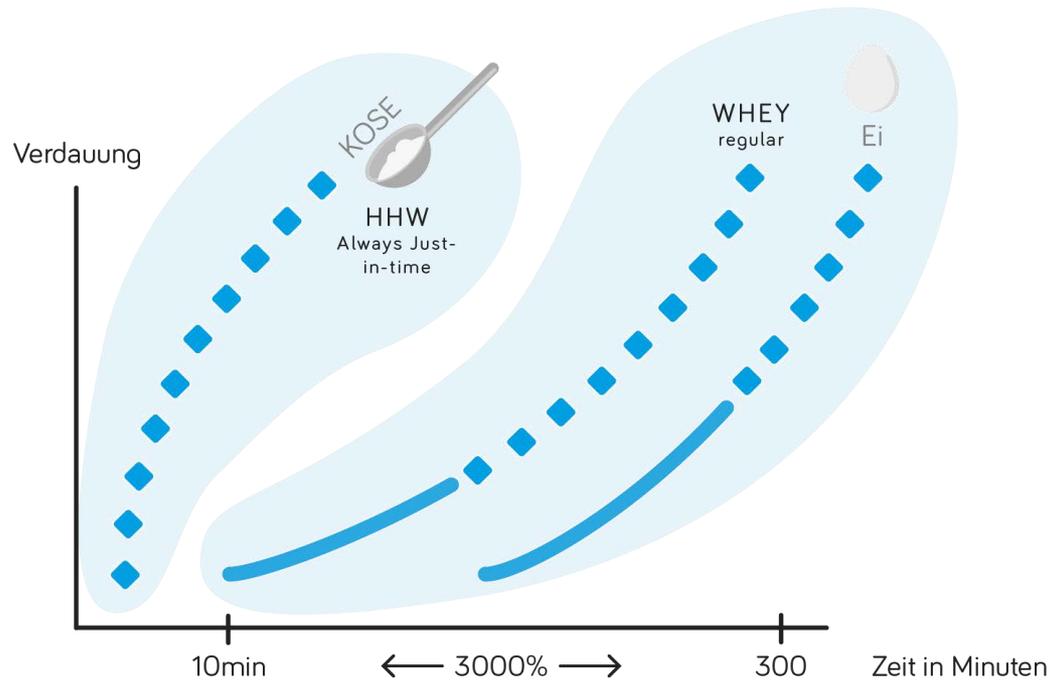
Ready2go

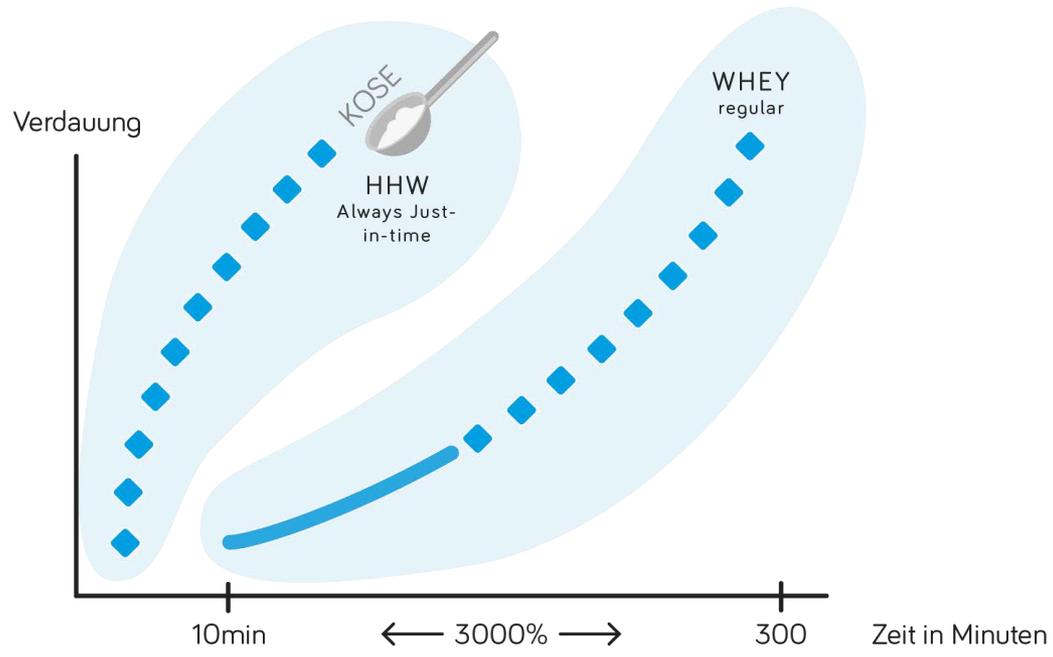
Gleicher Preis für Protein-Versorgung

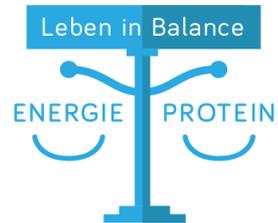
jedoch 3000% schneller!

Always Just-in-time

Night + Day Before During After } Training







Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Perfekt pflegen wie Stars.
JETfit oder **JUVEmed**. Und **Private Label**.

Molkerei-Produkte Backwaren der neuen Generation:

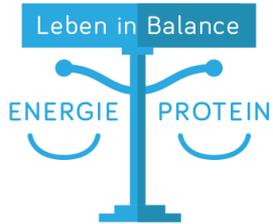
- 100% aufgeschlossenes Protein. Low Fat. Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacksneutral. Nicht bitter. Kein Geruch.
- Plus superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit: Molkereiprodukt KOSE A20plus.
Optimal für Produkte wie JETfit oder JETkick.
- Pur oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar bei Joghurt im Becher oder Drinks, Dickmilch, Kefir, Buttermilch, Kefir, Ayran.
- Latte M und Cappuccino

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-
BIOFERMENTATION



Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Und **Private Label**.

Müsli und Crunchies der neuen Generation:

- Schnelle Energie durch Kohlenhydrate. Plus schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.
Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacks-neutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens integrierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit in Vorbereitung: Müsli, Crunchies
Optimal für Produkte wie JETfit oder JETkick.
- Pur oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

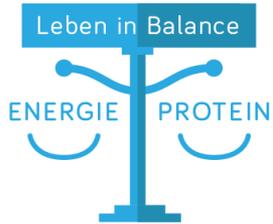
Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-
BIOFERMENTATION

Kekse, Cookies, Pancakes, Pizzen, Spaghettie,

Nudeln der neuen Generation:

- Schnelle Energie durch Kohlenhydrate. Plus schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.
Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacks-neutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens integrierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheiten in Vorbereitung.
- Anreicherung pur oder gemischt.
- 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:



Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Und **Private Label**.

**Power-Powder für Sportler und Figurbewusste
der neuen Generation:**

- Schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.

Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacks-neutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens inte-grierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit: JETfit A20-plus

Pur als Shot oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-
BIOFERMENTATION

WHO > 0,8 g-Regel

JETfit-Protein.
Blitzschnell.

100% biofermentiertes hochwertiges
Molke-Protein

70 kg > 10 Eier oder 3 Steaks pro Tag.
Sportler x 2. Oder **alter Harzer**.

BIOGON-BIOFERMENTATION

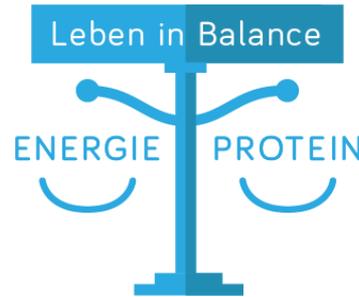
Uni Hohenheim. Prof. Dr. Hinrichs

Unausweichliche, chronische
Versorgungslücke. Tag für Tag akuter
Bedarf

65 : 35-Regel > Löffler.
Dis + Tris. Die Schnellsten.
Stand der Wissenschaft (Löffler)

Ergebnis der Dr. Priemer-Protein-
Forschung

Kluger Profi-Tipp: Schneller
Ausgleich. Lückenzeiten nicht
aufschaukeln lassen.



Protein-Bewusstsein bei der
Allgemeinheit angekommen.

Richtiges Timing > JETfit. Vor, bei und
nach der Anstrengung. – Und vor
dem Nachruhe. Unbelastet schlafen.

Protein-Trend + -Boom. Speziell
Riegel und Kekse/Cookies. Drinks.

Akuthilfe > JETfit. Bisher Hydrolysat
in Kapseln, weil zu bitter. Jetzt in
Konzentraten und Nahrungsmitteln.

JETfit im Preis wie langsames
Steak- oder Parmesan-Protein.
Vorteil: Lücken nicht nach Stunden,
sondern sofort schließen.

Leben in Balance

Pro Muskulatur, Knochen und
Regeneration/Abwehrkraft mit
Vitaminen und Mineralstoffen.

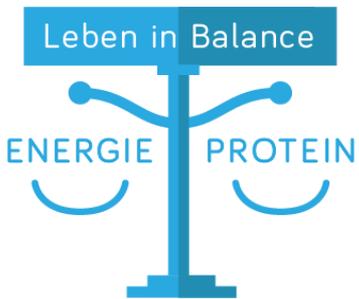
Hilfreiche Nahrung. Pur oder
Mix/Blend. Besser als Medizin.

Ernährungs-, Figur- und Fitness-
Bewusste

Portion vor dem Schlaf. Magen-Darm
nicht belasten. Kurz danach beginnt
die Regeneration. Gesund-schlag.

Faustregel:
„10% Unterversorgung.
10 Jahre älter wirken.“

Tandem-Effekt. Top-Kohlenhydrate
und JETfit-Protein = pro Muskelkraft
und Muskelmasse.



Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Perfekt pflegen wie Stars.
JETfit oder **JUVEmed**. Und **Private Label**.

Molkerei-Produkte Backwaren der neuen Generation:

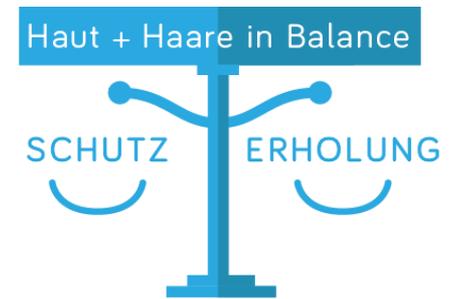
- 100% aufgeschlossenes Protein. Low Fat. Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacks-neutral. Nicht bitter. Kein Geruch.
- Plus superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit: Molkereiprodukt KOSE A20plus. Optimal für Produkte wie JETfit oder JETkick.
- Pur oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar bei Joghurt im Becher oder Drinks, Dickmilch, Kefir, Buttermilch, Kefir, Ayran.
- Latte M und Cappuccino

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-BIOFERMENTATION



Körperpflegeprodukte der neuen Generation:

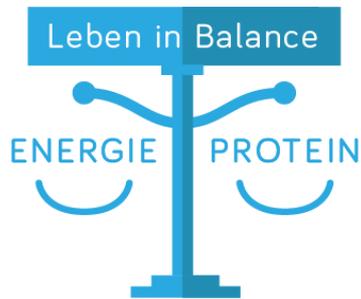
- Milch- oder Joghurt-Anteil ersetzen
- Ganz auf Wasser bei der Herstellung verzichten, anstatt dessen Lacto-Serum
- Weltneuheit: JUVE-HAUTMILCHSEIFE
- Bio-Mikro-Peptide und 20 Aminosäuren
- 1% bis zu 20% Rezeptur-Anteil
- Frei skalierbar bei Seifen, Syndets, Shampoos, Duschgels, Lotionen, Salben, Cremes, usw.

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Prof. Dr. Kerscher, Uni Hamburg

Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-BIOFERMENTATION



Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Und **Private Label**.

Müsli und Crunchies der neuen Generation:

- Schnelle Energie durch Kohlenhydrate. Plus schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.
Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacksneutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens integrierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit in Vorbereitung: Müsli, Crunchies
Optimal für Produkte wie JETfit oder JETkick.
- Pur oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

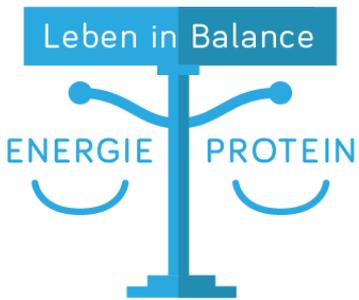
Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-BIOFERMENTATION

Kekse, Cookies, Pancakes, Pizzen, Spaghettie, Nudeln der neuen Generation:

- Schnelle Energie durch Kohlenhydrate. Plus schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.
Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacksneutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens integrierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheiten in Vorbereitung.
- Anreicherung pur oder gemischt.
- 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:

Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim



Protein-Boom. Neues Verbraucher-Verlangen.
Gesund wie Sportler leben. Und **Private Label**.

Power-Powder für Sportler und Figurbewusste der neuen Generation:

- Schnellstes Protein. - 100% aufgeschlossen.
Wie bei ausgereiftem Harzer. – Jedoch geschmacksneutral. Nicht bitter. Kein Geruch. Bestens integrierbar.
- Superschnell verdaubar lt. 65 : 35 – Regel > 65% schnellste Di- und Tri-Peptide, 35% schnelle Aminosäuren.
- Weltneuheit: JETfit A20-plus
Pur als Shot oder Mix. 100% bis 10% vom Protein-Gehalt
- Frei skalierbar.

Wissenschaftlich anerkannt:

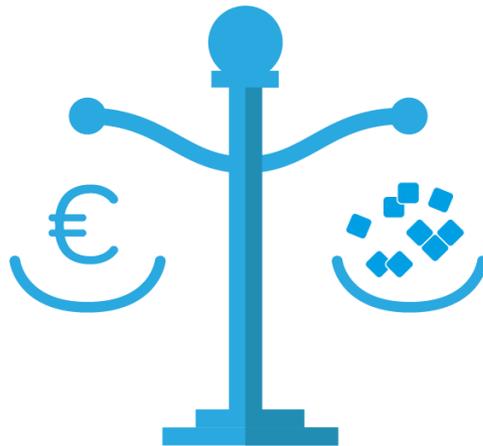
Prof. Dr. Hinrichs, Uni Hohenheim

Dr. Flechtner-Mors, Uni Ulm

Dr. Wolfgang Priemer, BIOGON-BIOFERMENTATION

Die 4G-Fragen zum Preis- und Mehrwert-Marketing:

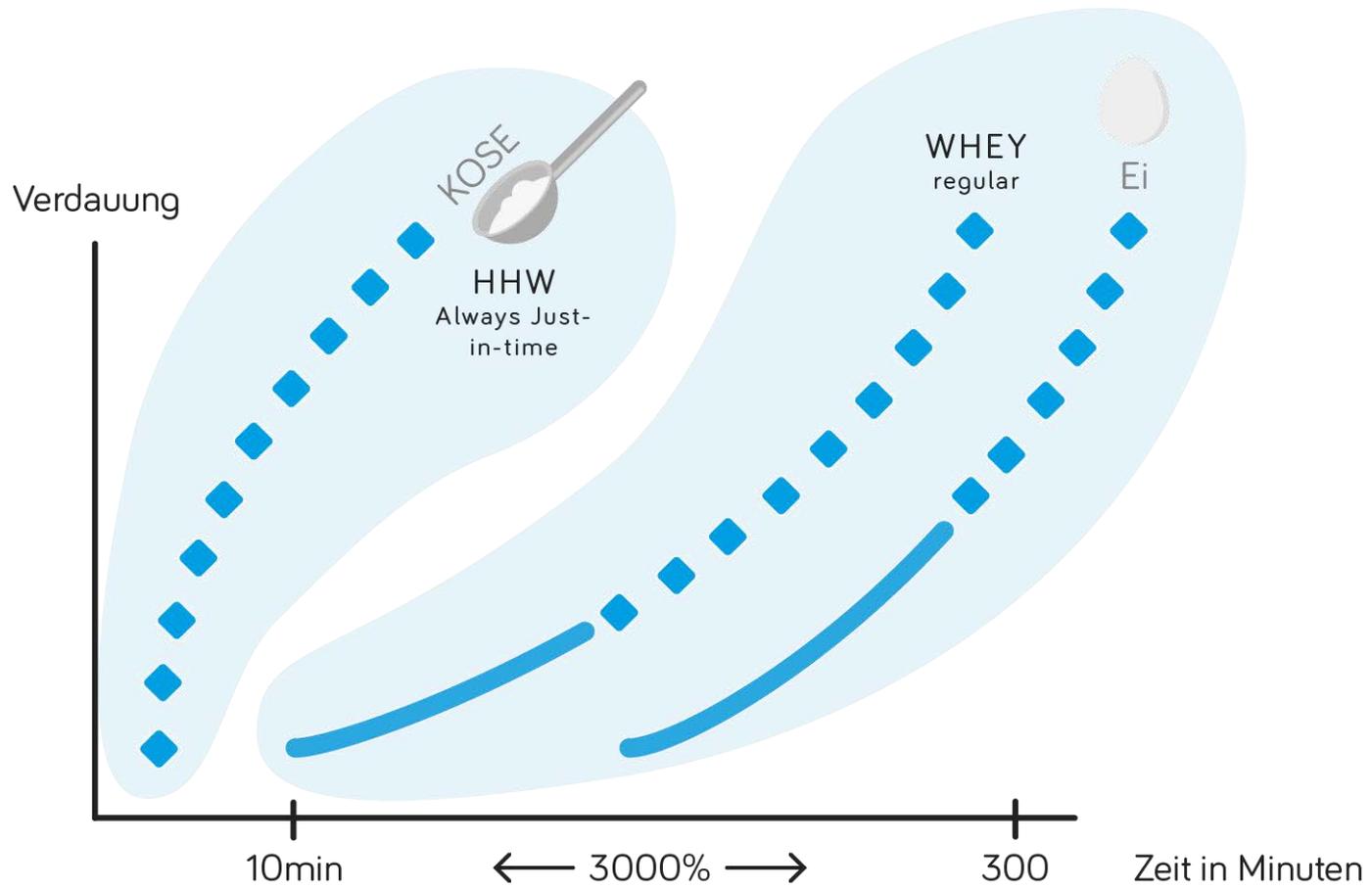
Ist der Artikel (einer unter vielen) das Geld wert?

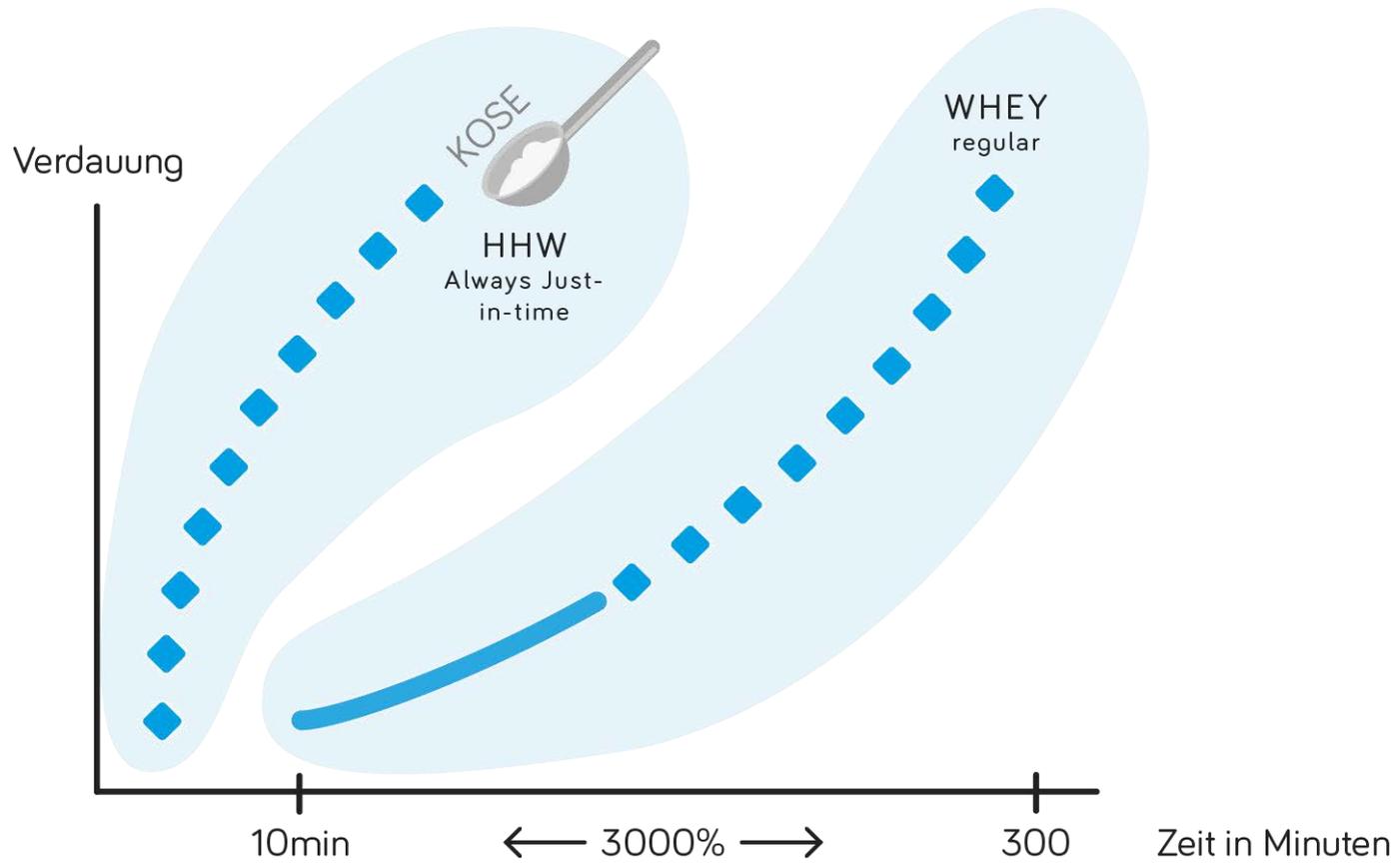


Wie gut ist die Genuss-Anmutung?
Hält der Geschmack was die Anmutung verspricht?
Wie steht es mit der Gesundheit?

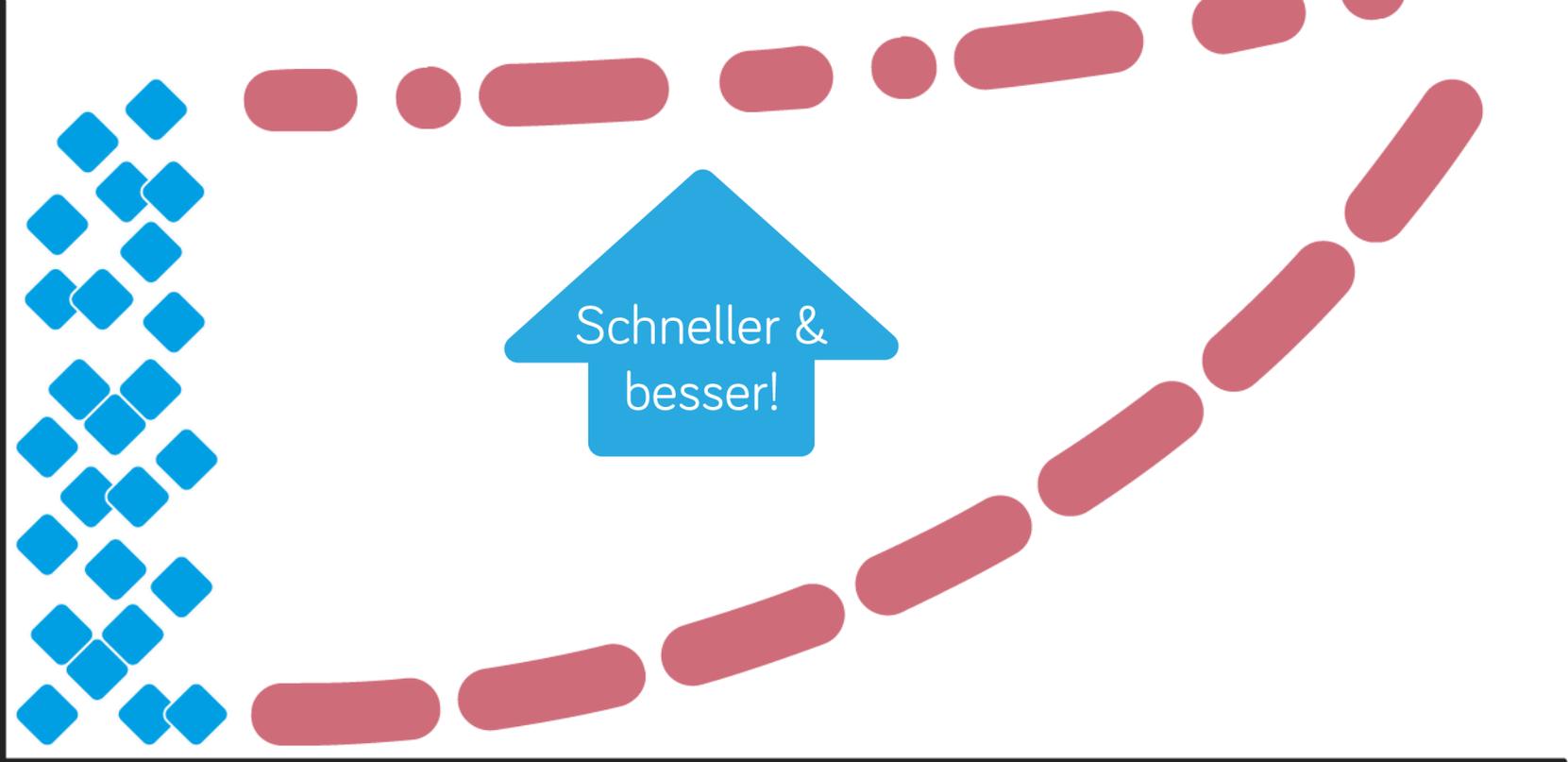
Gelingt es eine ausgewogene Preis-(Mehr-) Wert-Gewissheit zu etablieren?

**Was denken Sie? – Was denkt der Verbraucher?
Wie hoch wird die Impuls- und Wiederkauf-Rate sein?**





Bioverfügbarkeit



Stunden

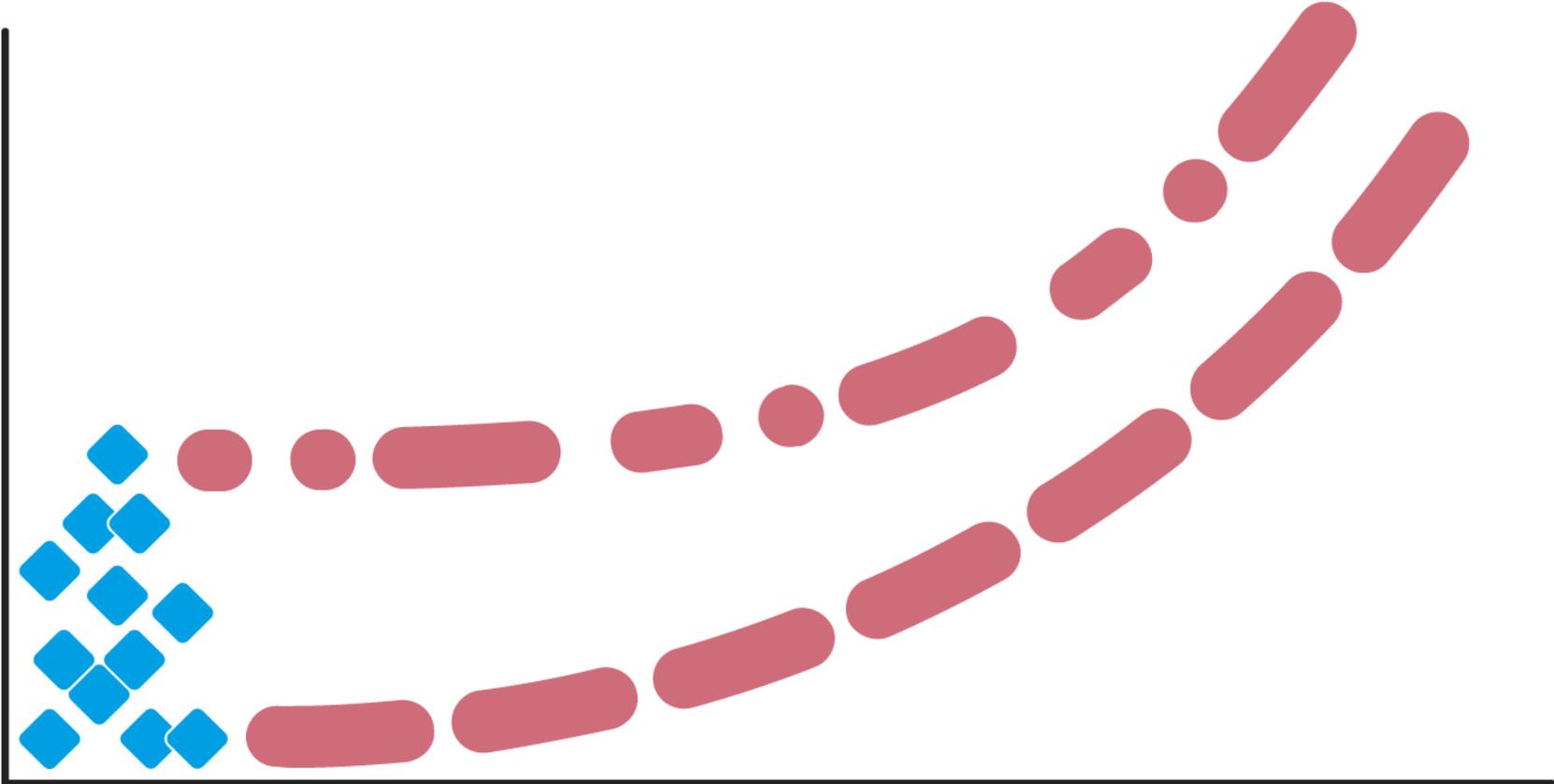


Bioverfügbarkeit



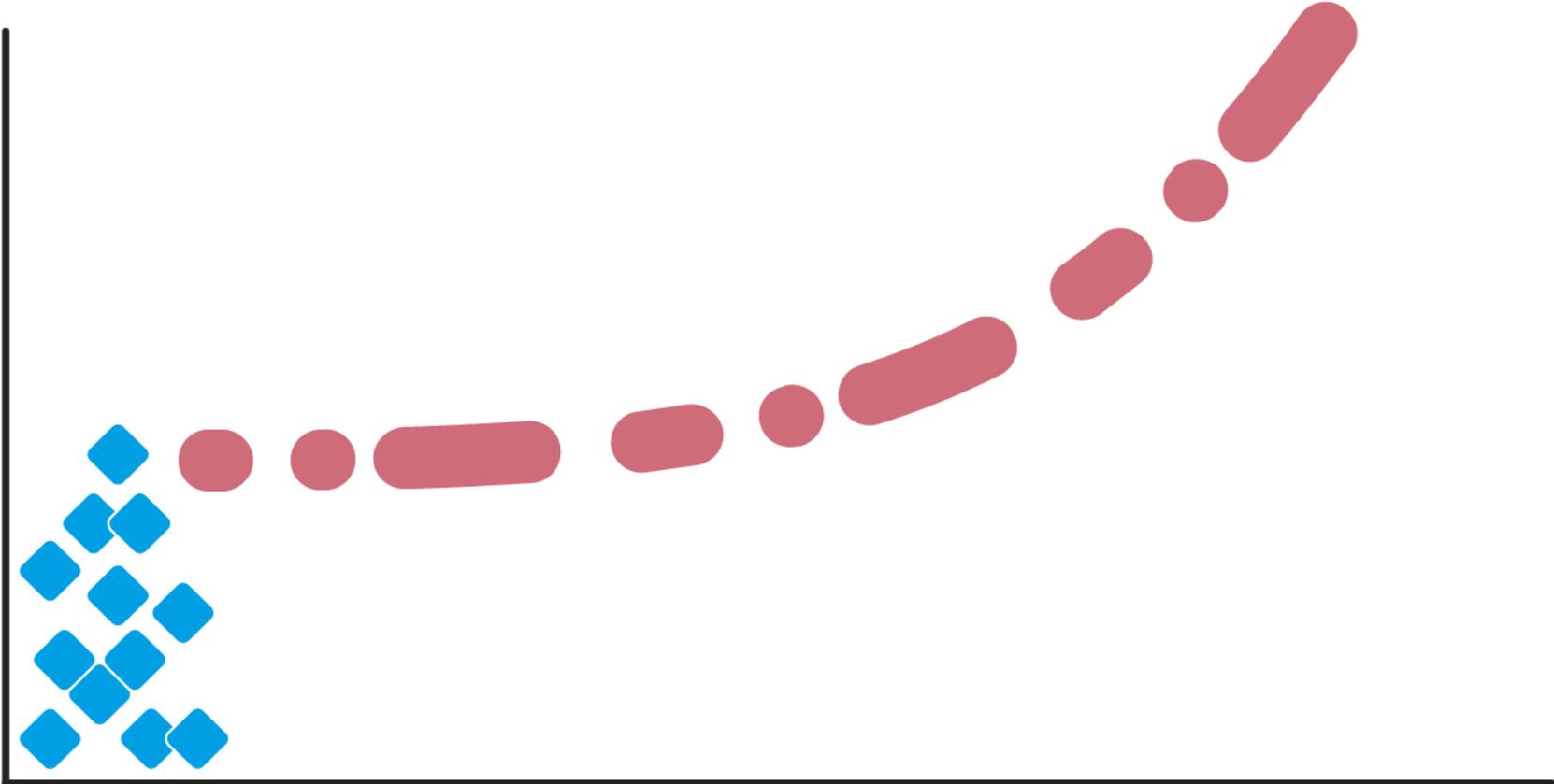
Stunden

Bioverfügbarkeit



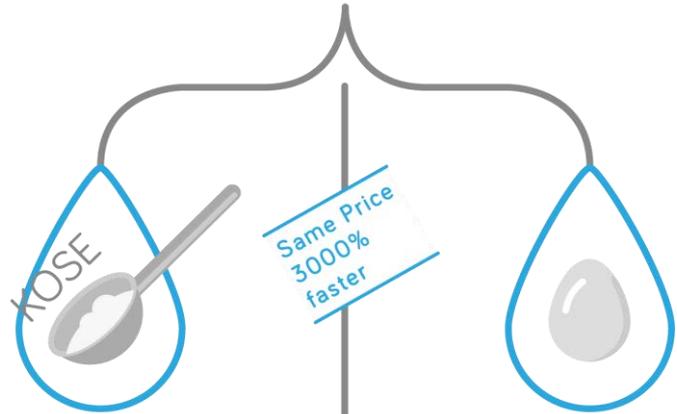
Stunden

Bioverfügbarkeit



Stunden

Dr. Priemer's Balance



Bessere Alternative zum Ei-Preis, 3000% schneller



Ready2go

Gleicher Preis für Protein-Versorgung

jedoch 3000% schneller!

Always Just-in-time

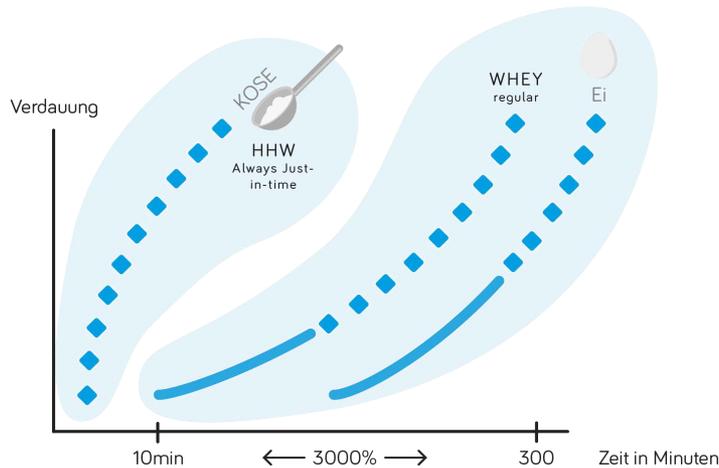
Night + Day

Before During After

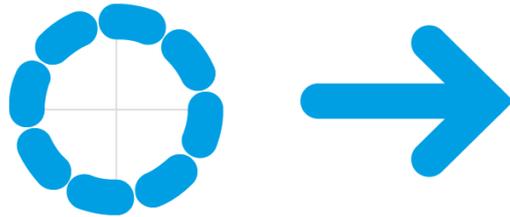
Training

Price in Balance

HHW
Highly
Hydrolized
Whey-
Protein

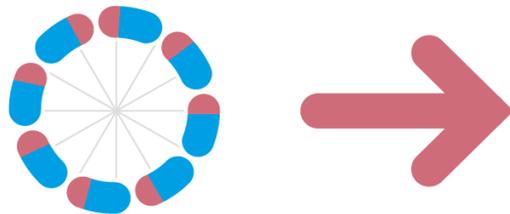


Richtig ausgewogene Ernährung



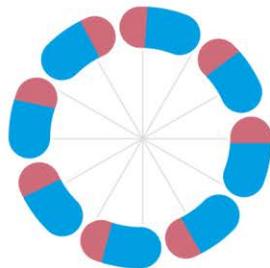
Vollkommen ausgewogene Ernährung.
Ausreichend Protein-Versorgung.
8er-Kette ist zu 100% lückenfrei.
Regeneration erfolgt zu 100%.
Wieviel Prozent der Konsumenten
erreichen diesen Zustand? – Und was
geschieht wenn Kalorienzahl reduziert
und Sport getrieben wird?

Falsche unausgewogene Ernährung



Mangelhafte Protein-Versorgung.
Totalausfall der Regeneration.
Vorzeitige trabende Alterung
> Fußballer-Effekt
> 8er- Kette fällt aus
> viel zu lückenhaft.
Baustellen der Regeneration
stehen still.

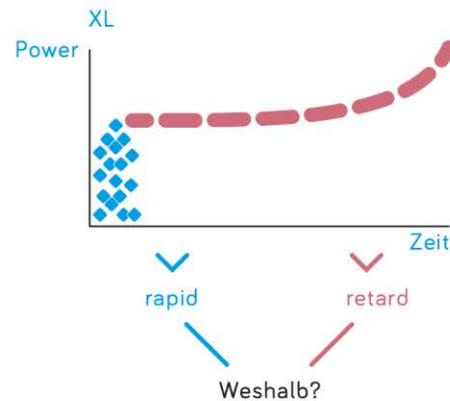
Nicht ganz sicher, ob die Proteinversorgung ausreichend war?



Lückenhafte Protein-Versorgung.
Beschleunigte Alterung.

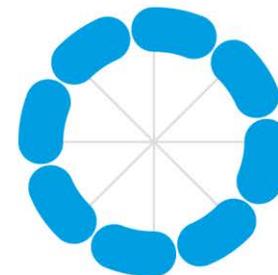
Verlangsamtes Wachstum oder
Muskelbildung bei Kindern.

Intensiver Geschmack.
Gereifter Harzer oder
Ger



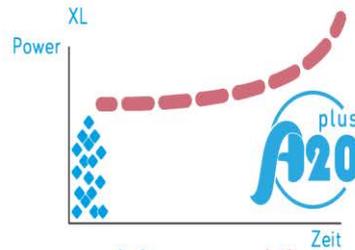
Auf die lückenlose 8er-Kette kommt es an. Auf jede einzelne essenzielle Aminosäure aus der Protein-Nahrung. – Wenn eine einzige fehlt, „reißt“ die Kette und die Regeneration stellt still.
Alterung wird beschleunigt.
Bzw. das Muskel-Wachstum setzt aus. Vorhandene Muskeln können „schmelzen“.

Blitzschnell die möglichen
Lücken schließen.
Sicherheitshalber.



Lückenfreie 8er-Kette.
Jünger bleiben und aussehen.
Gleichbleibende Entwicklung
bei Kindern.

Ergebnis des Dr. Priemer-Protein-Fem



✓
Sofort verdaute
Protein-Bausteine
und -Ketten
> rapids

✓
Danach verdaute
Protein
> retards

Patentiertes Molkerei-Verfahren.
Biogon-Biofermentation.

Alle 20 Aminosäuren
blitzschnell verdaut.
Danach die Verdauung
der weiteren Proteine,
die z.B. im Joghurt
sind mit dem KOSE®
gemixt wurde.



Protein-Milch

LEICHT und SOFORT!
Fettarm. Proteinreich.
Sofort und leicht verdaulich.

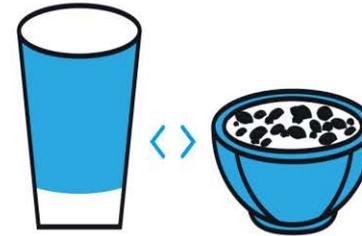
KOSE®

Molkerei-Produkt
Milch-Protein

- Molkerei-Produkt (MOPRO)
- Milch-Protein
- Ausgereift
- Freie Protein-Bausteine und -ketten
- Schnell verdaulich. Hohe Bioverfügbarkeit
- Darmentlastend
- Gut für Muskelerhalt und -aufbau
- Gut für die Knochen
- Mit Joghurt, Quark oder Buttermilch mixen.- 5 gehäufte Teelöffel (30 g) pro 500 ml Mix-Getränk. Bzw. 1 Teelöffel pro 100 ml.
- Trinken, im Müsli bzw. zusammen mit Cornflakes oder Cerealien

Einfache Zubereitung.

Shake oder Müsli.



Quark, Joghurt, Buttermilch
Magermilch zum Verdünnen
KOSE® Pulver zum Mixen

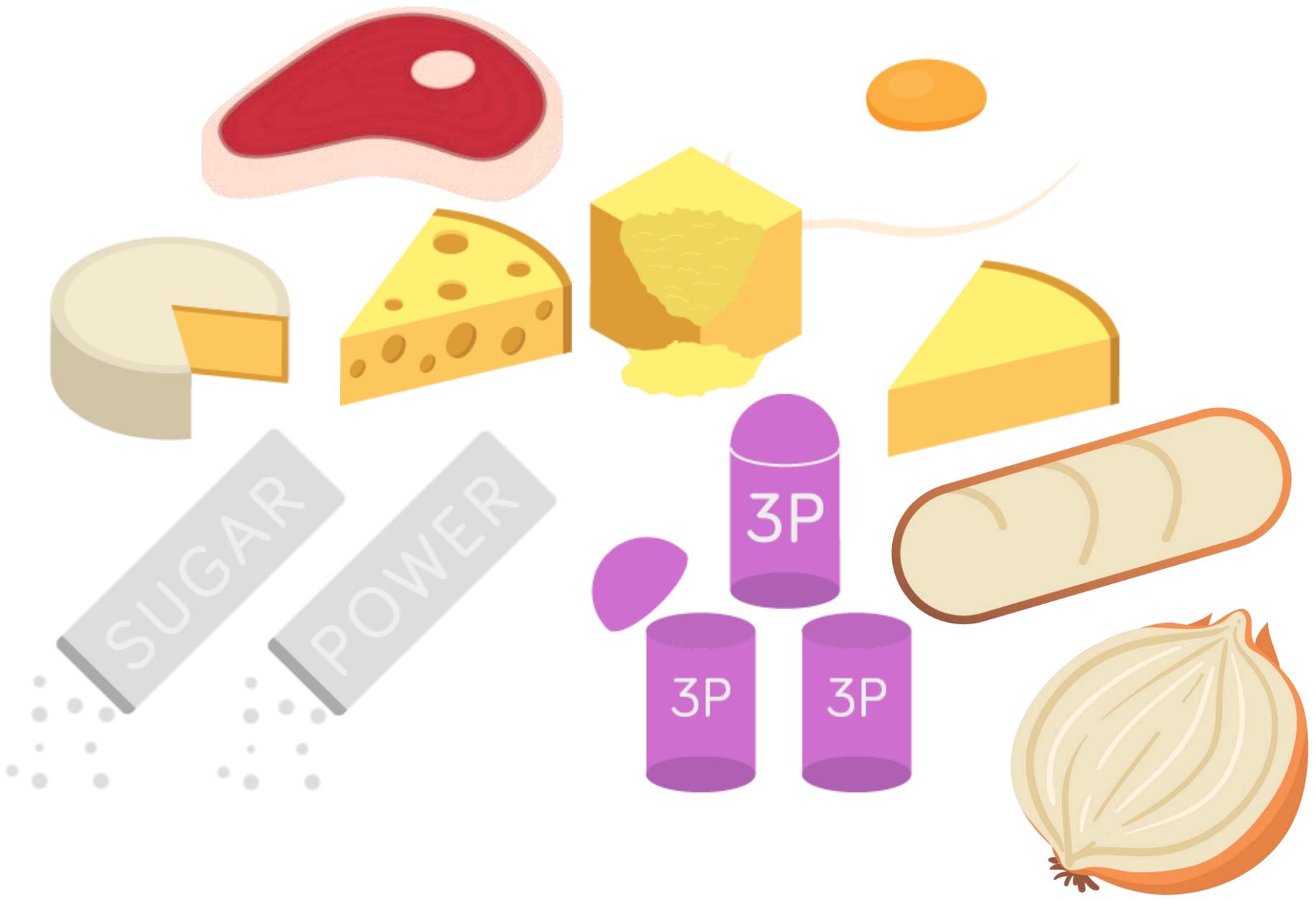


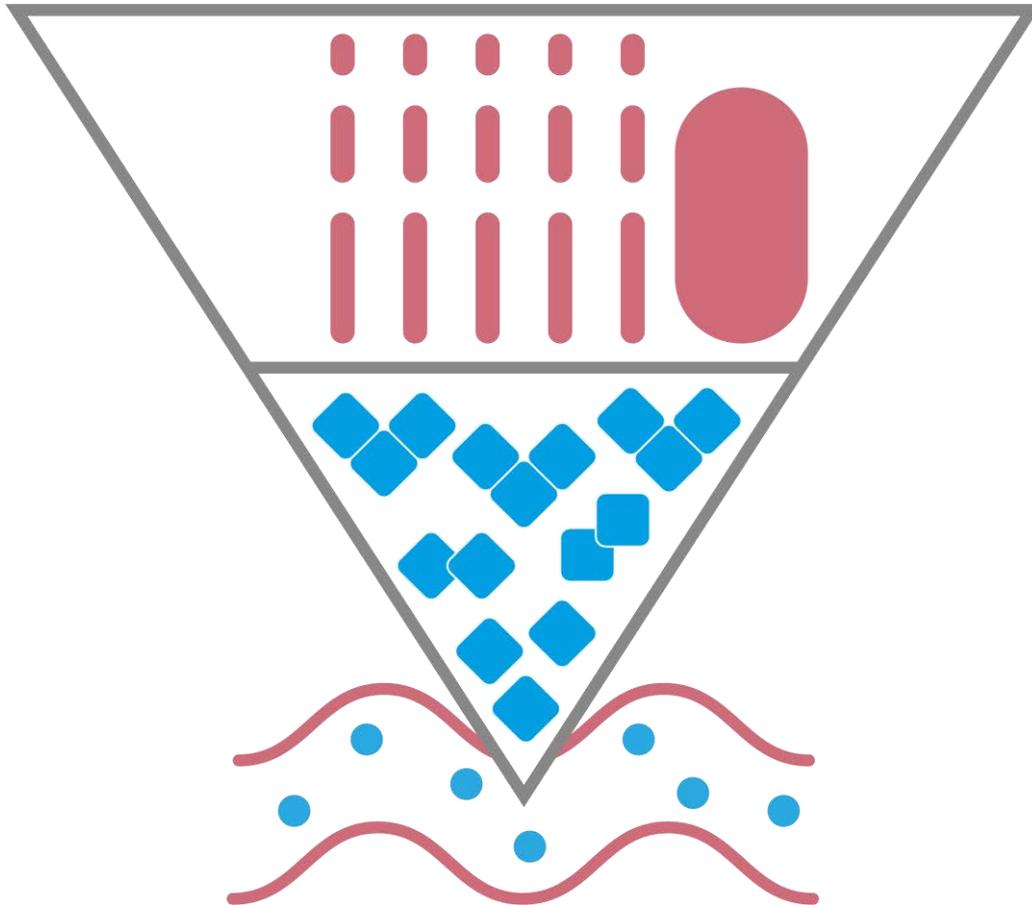
Protein-Bedarf je 10 kg-Körpergewicht:

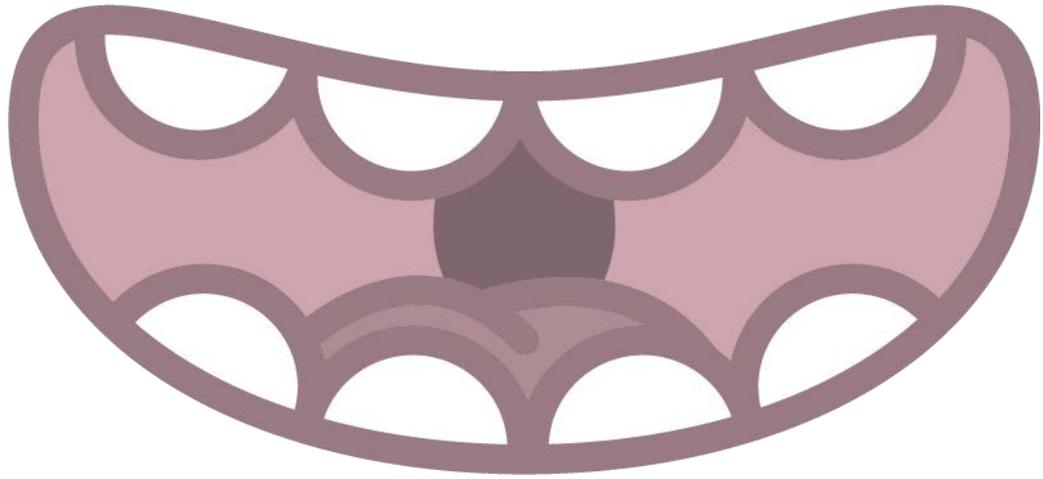
8 - 12 g

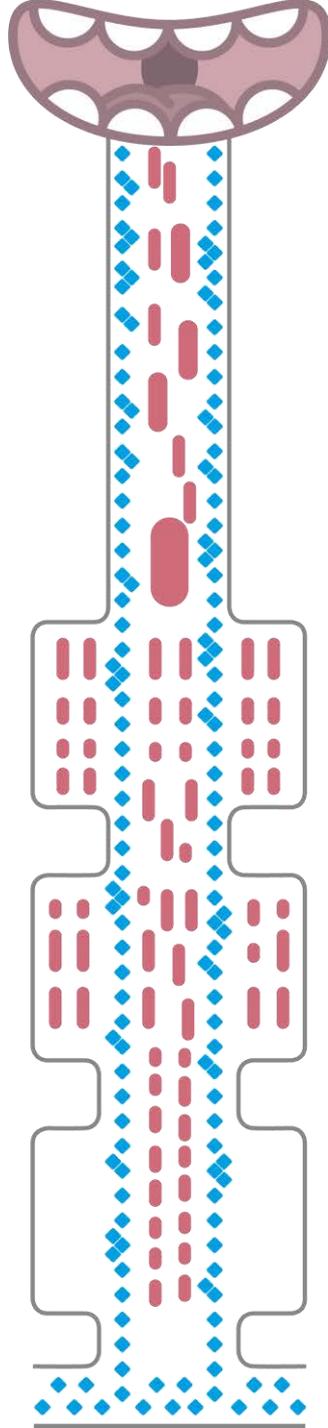
60 kg Körpergewicht = z.B. 60
Protein-Bedarf. Ein Mix mit 6 Teelöffeln
liefert 20g leicht und schnell verdauliche
Protein-Bausteine und -Ketten. - 1 Liter
Magermilch liefert weitere 30 g und in
2 Eiern sind weitere 10 g Protein
enthalten. - Schon ist der Tagesbedarf
gedeckt.

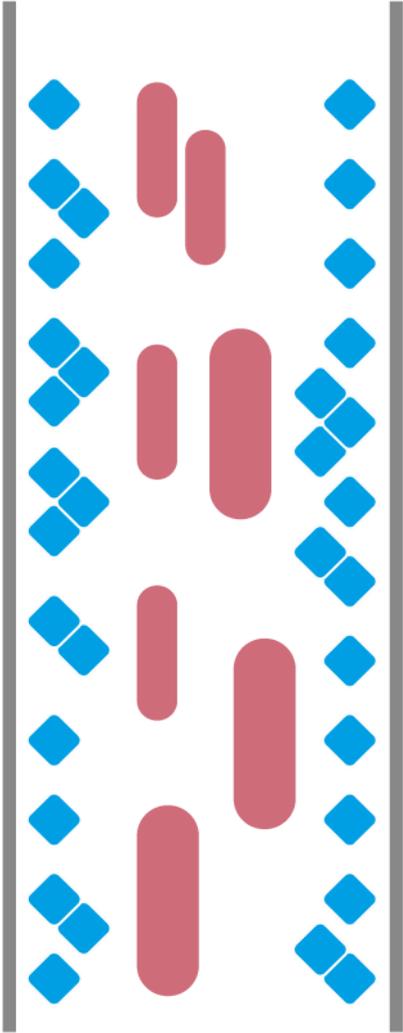
Spaghetti, Getreide, Bohnen, Linsen,
Nüsse, Tofu usw. enthalten ebenfalls
Protein, das jedoch langsam verdaut
wird. - KOSE® -in der Molkerei gereift -
dient wie reifer Harzer-Käse der
sofortigen Schließung von Versorgungs-
-lücken, die immer wieder auftreten
können.

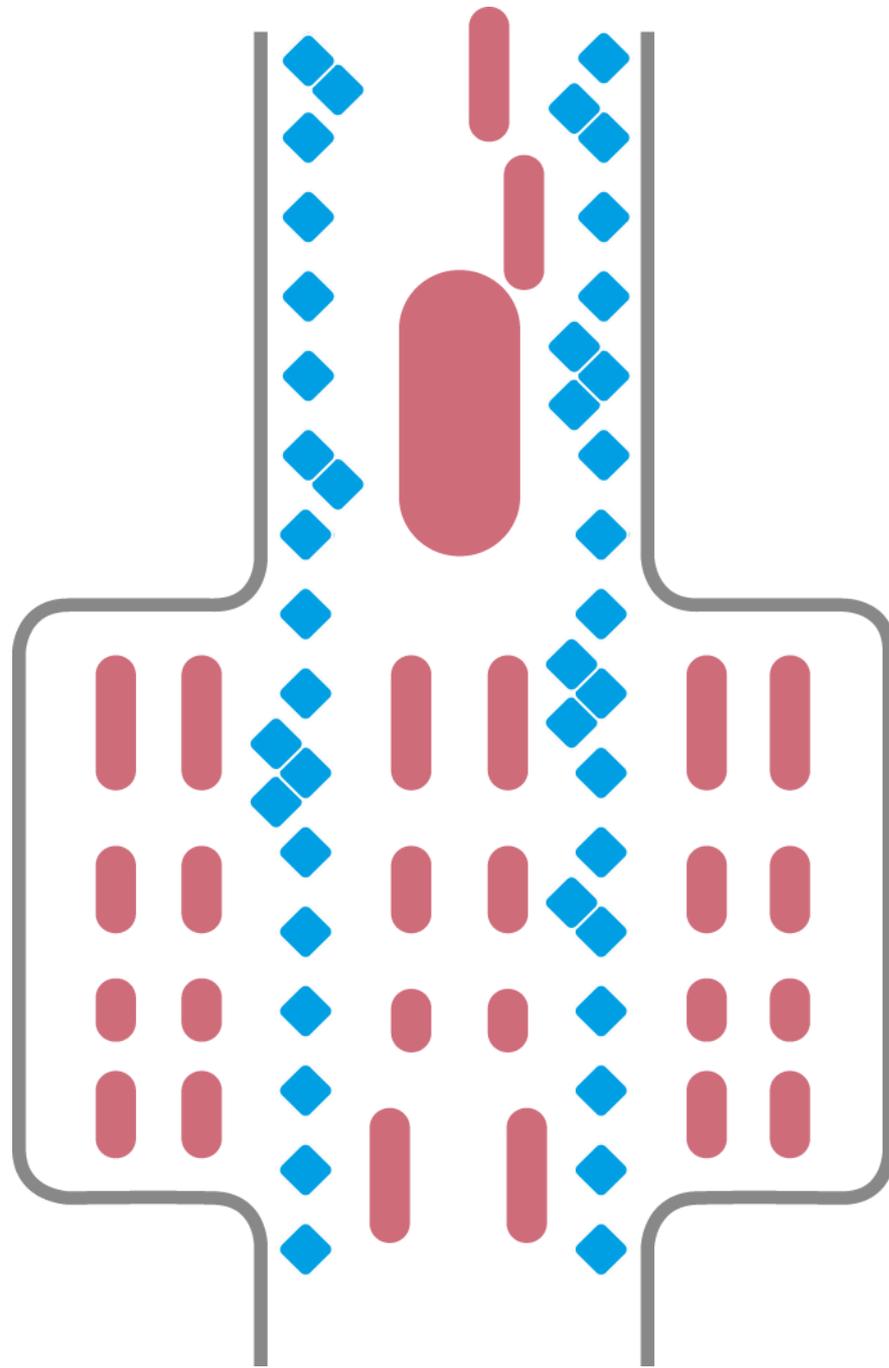


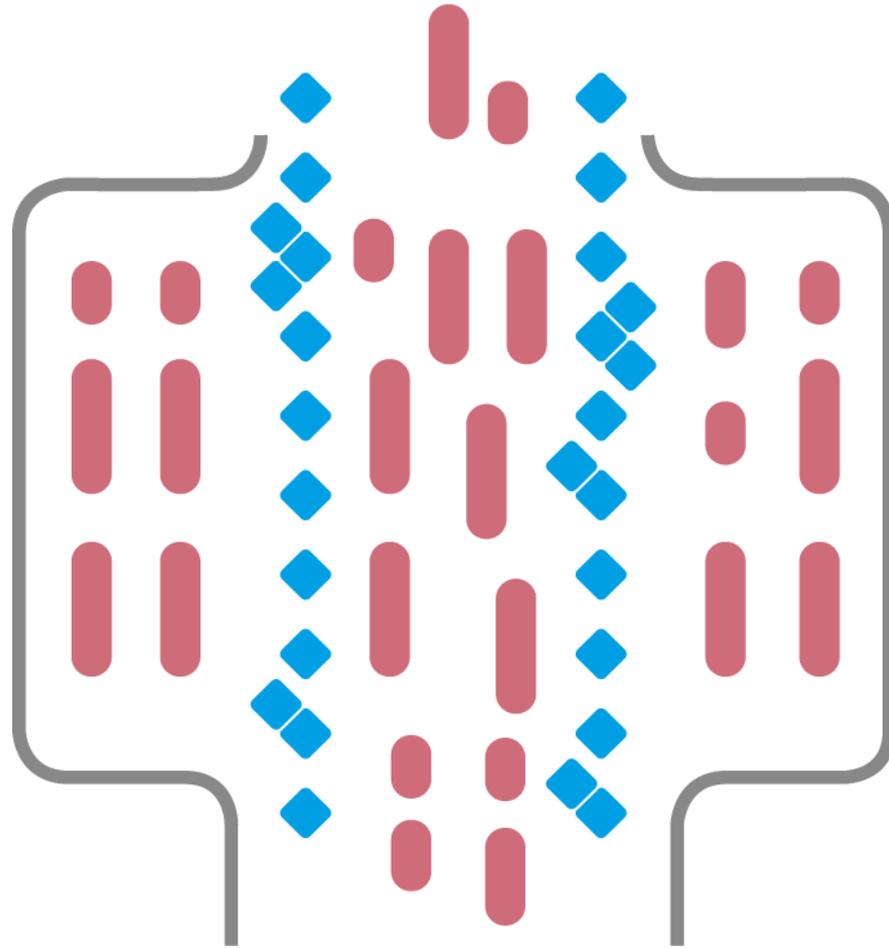


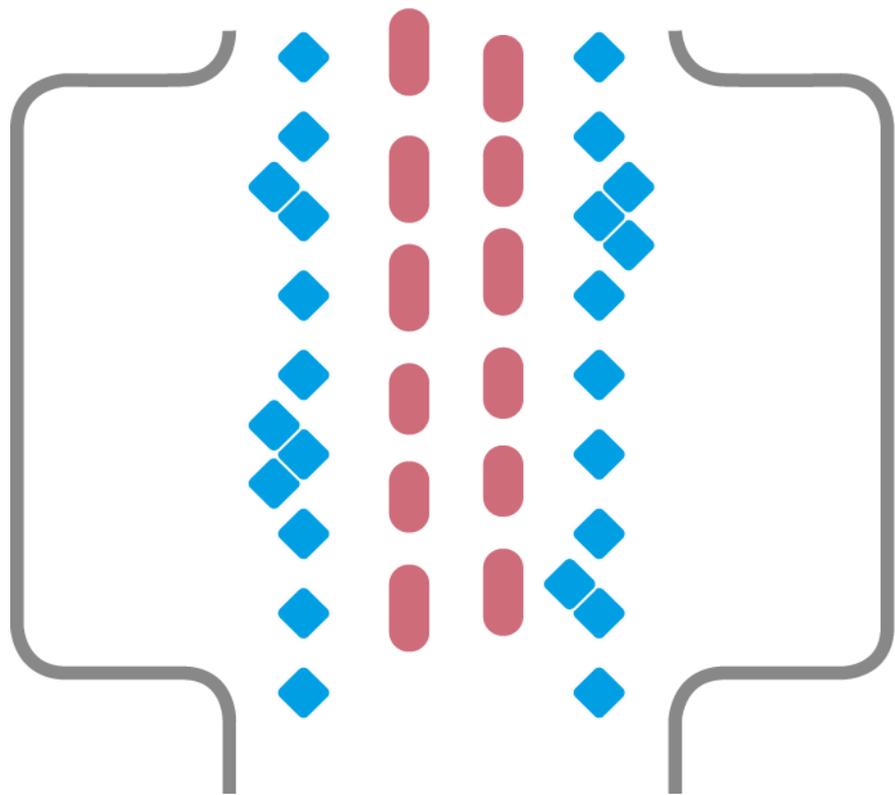


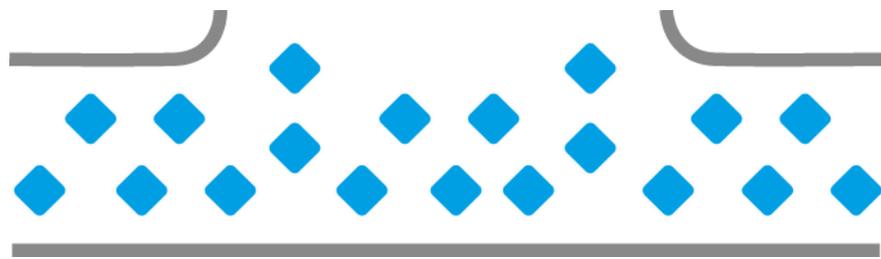


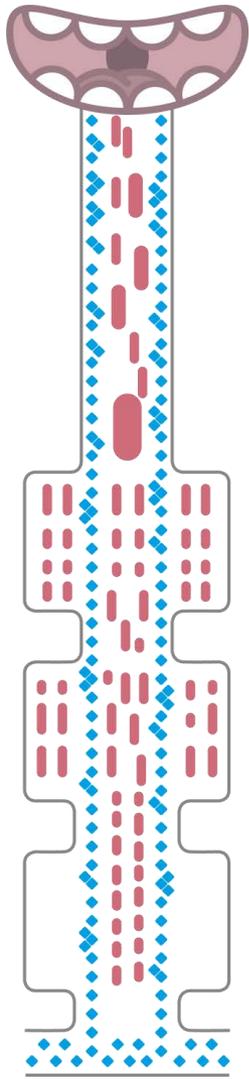


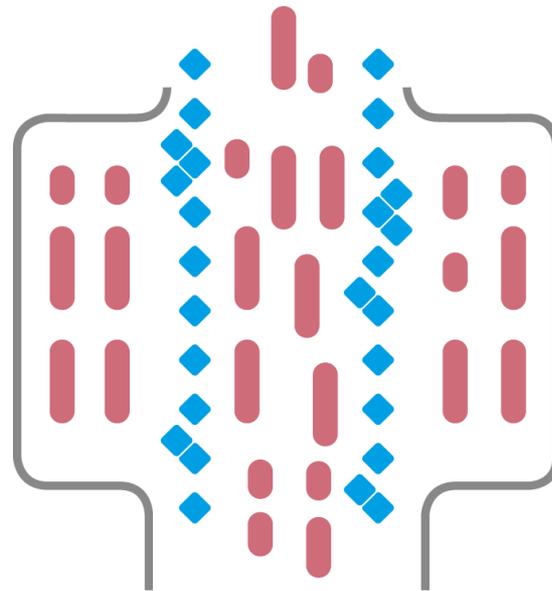
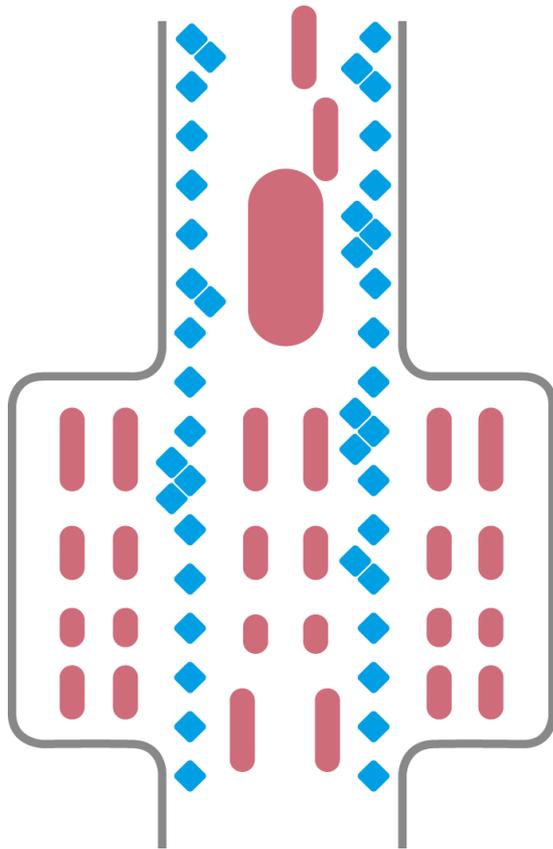
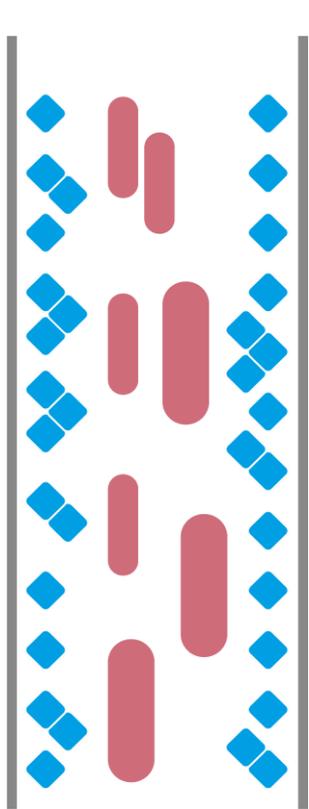


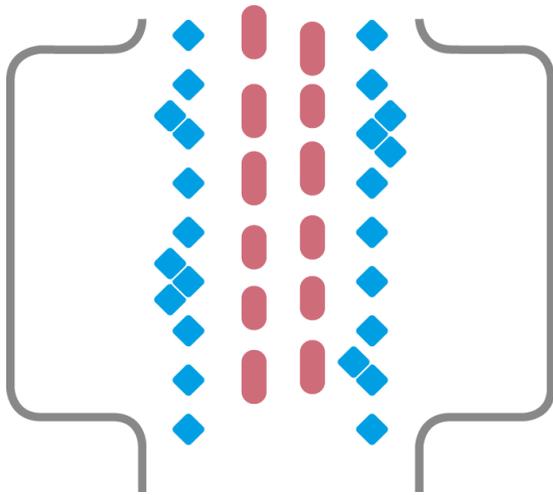


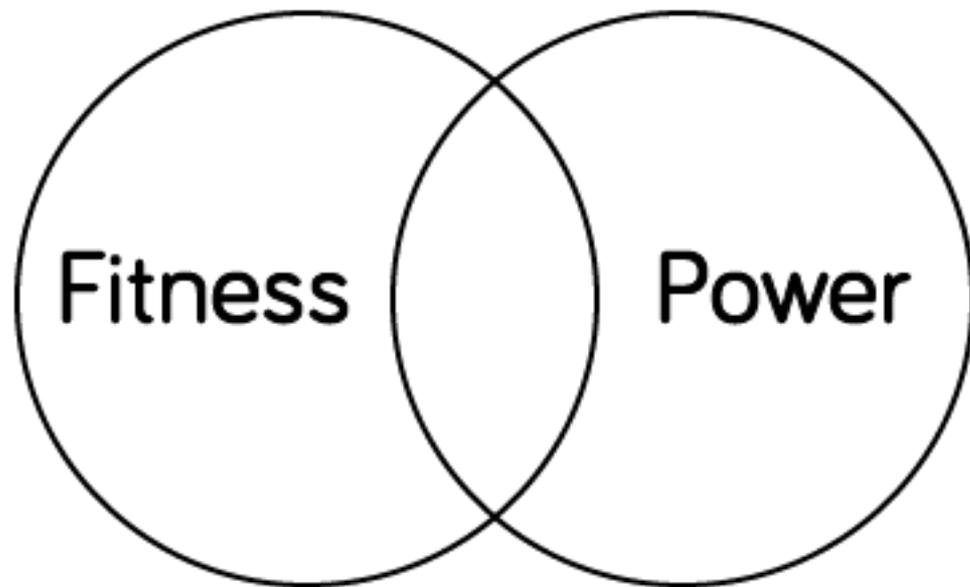
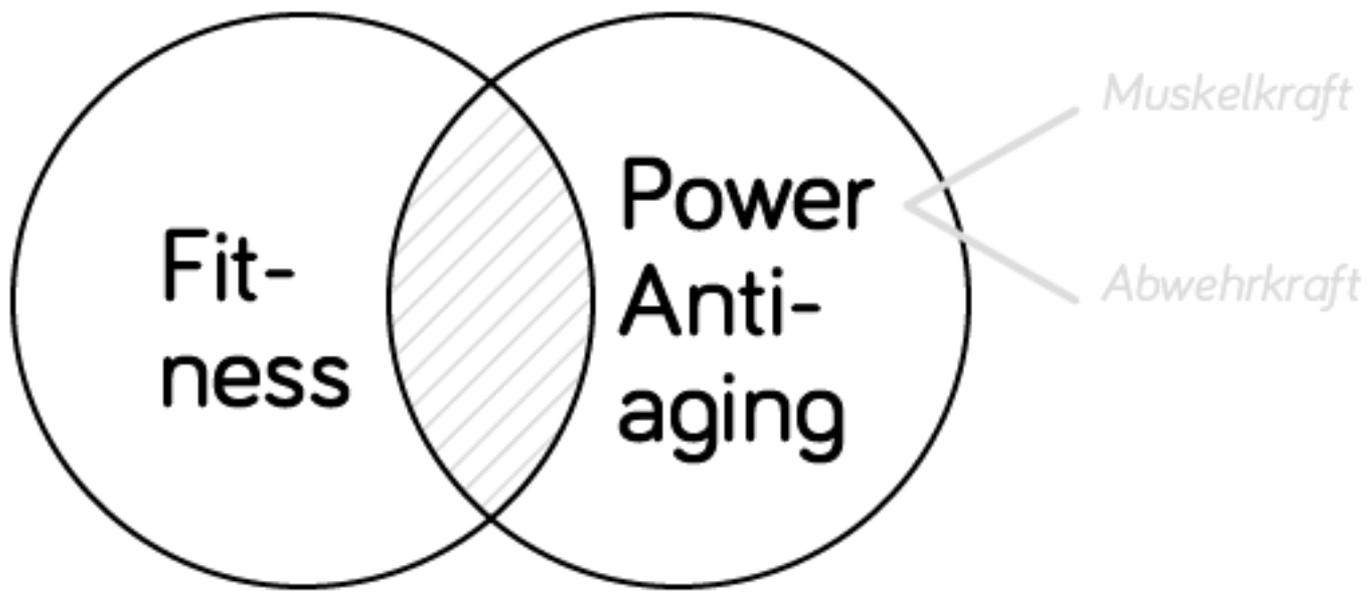


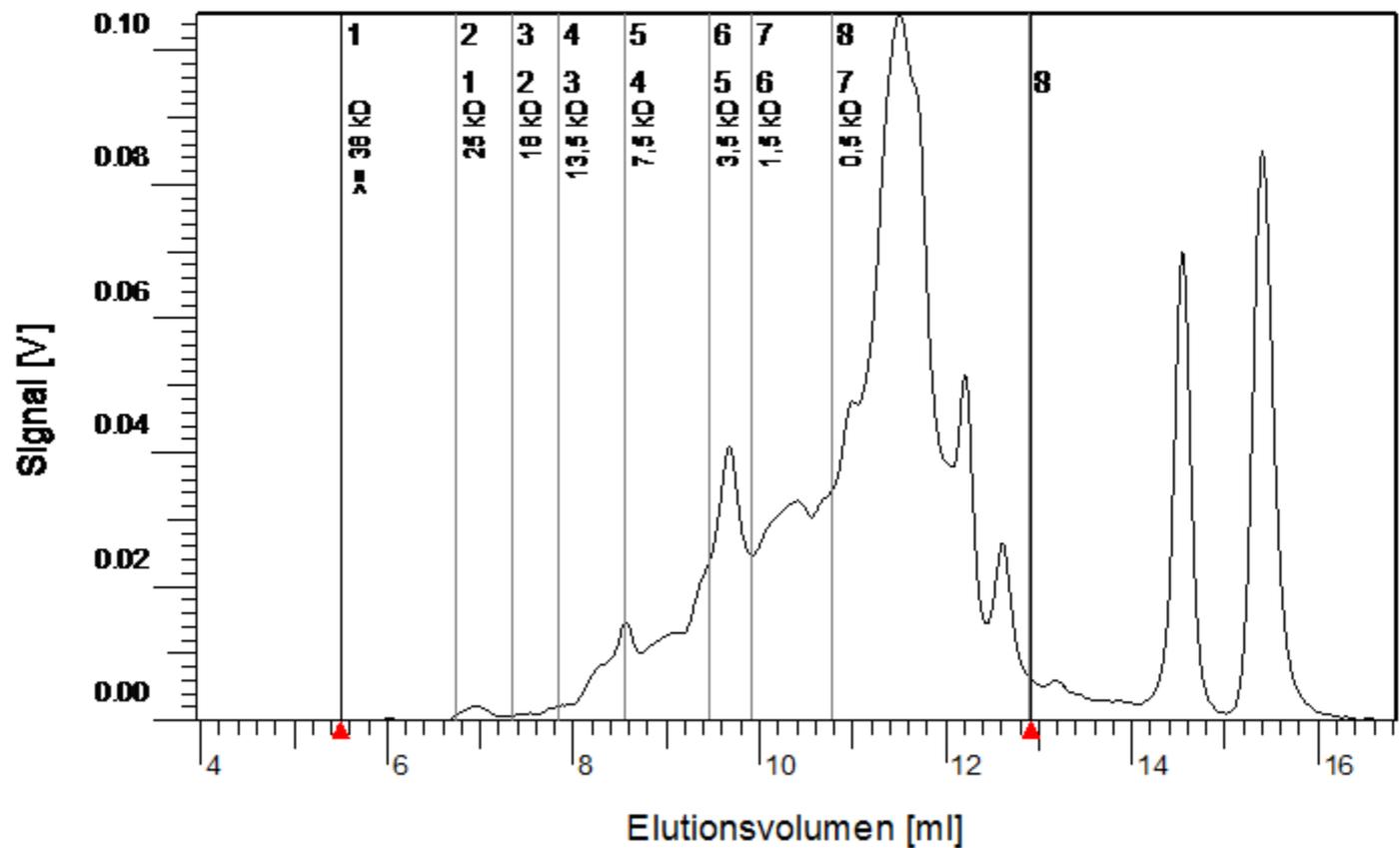






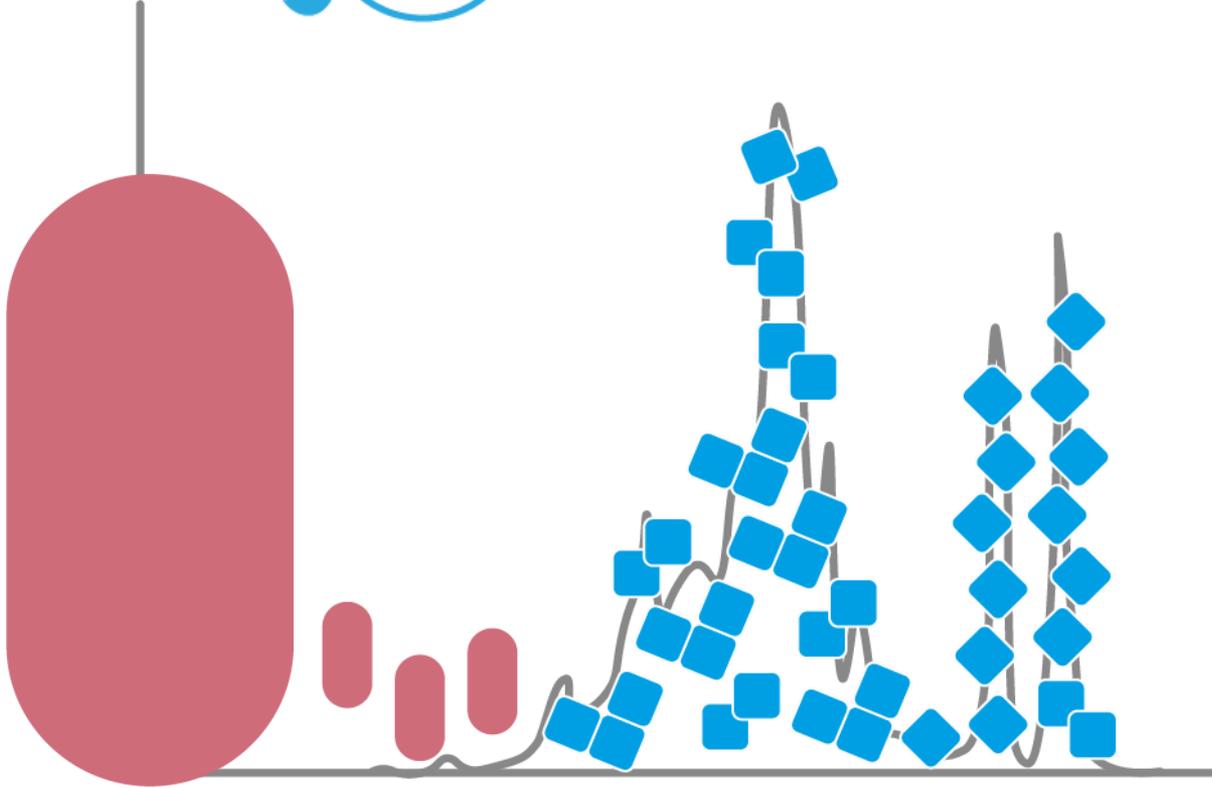




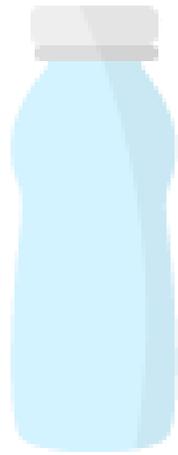


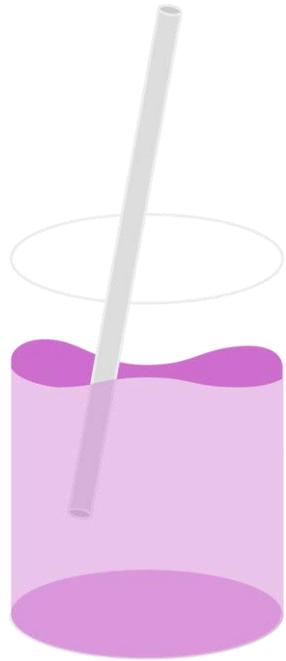
P 00 WinGPC UniChrom, Build 2027, D0120, Version #1

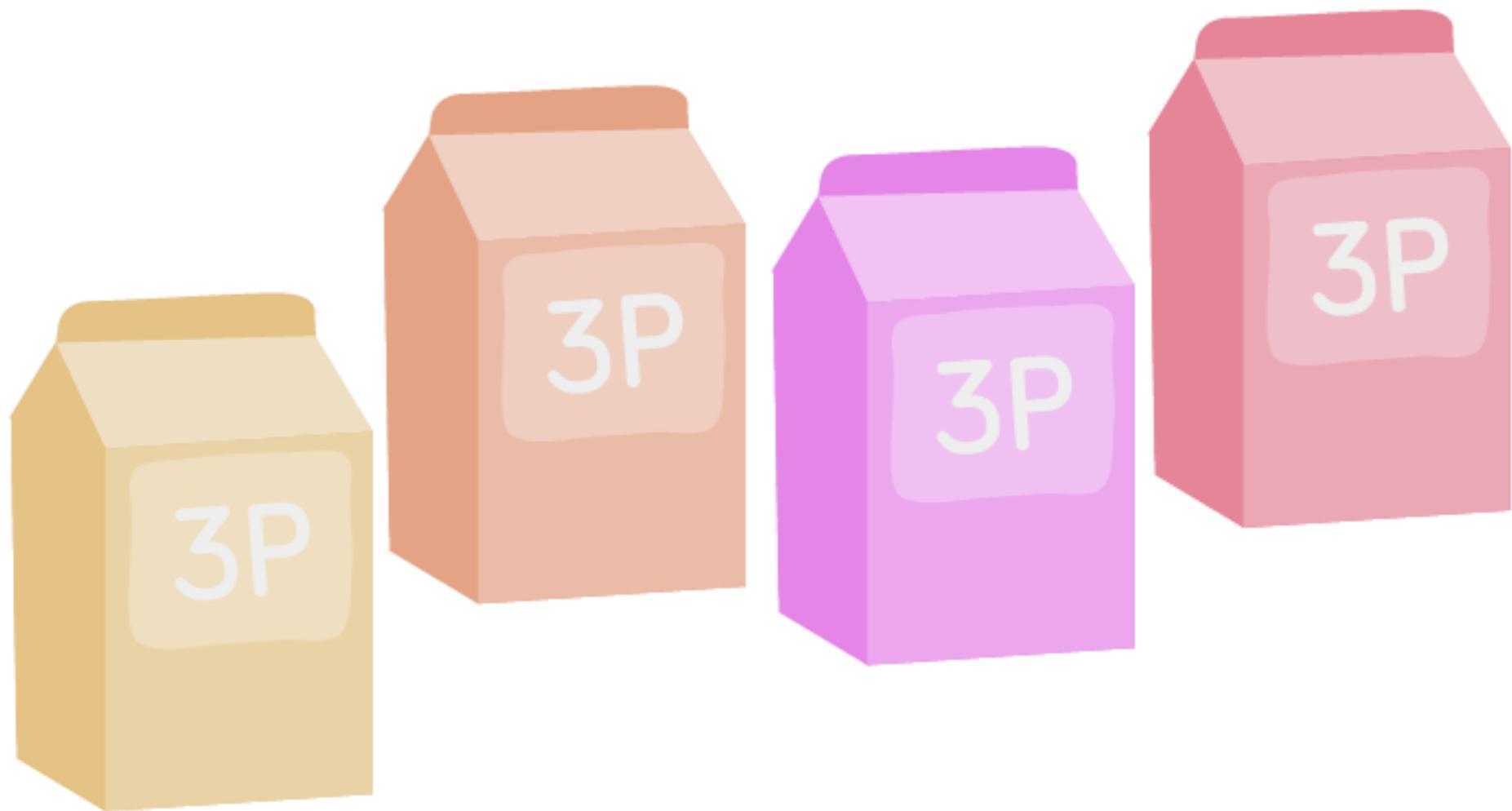
plus
A20

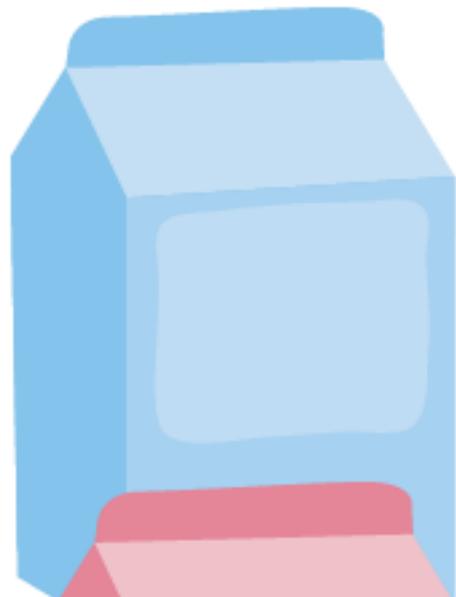
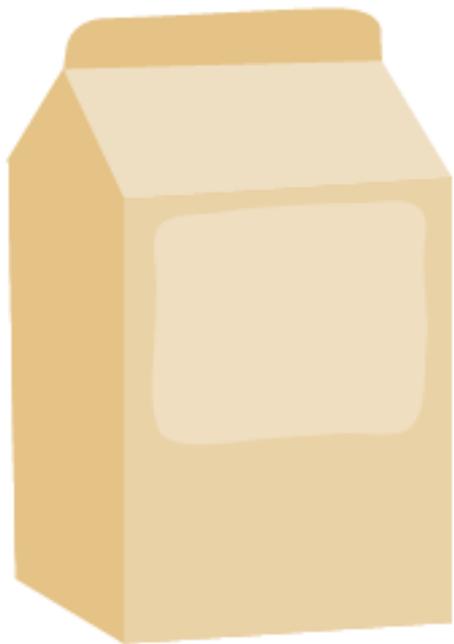
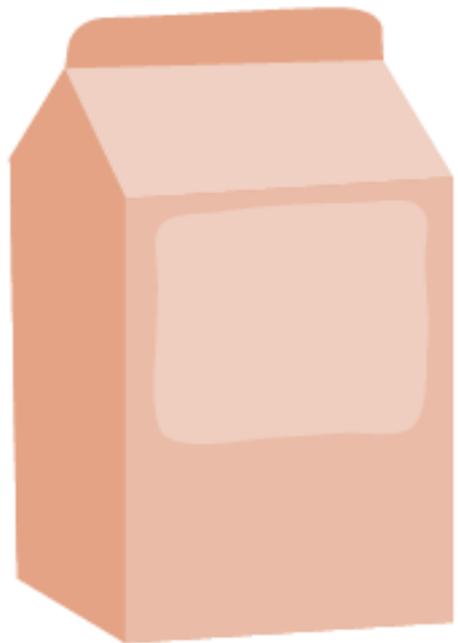




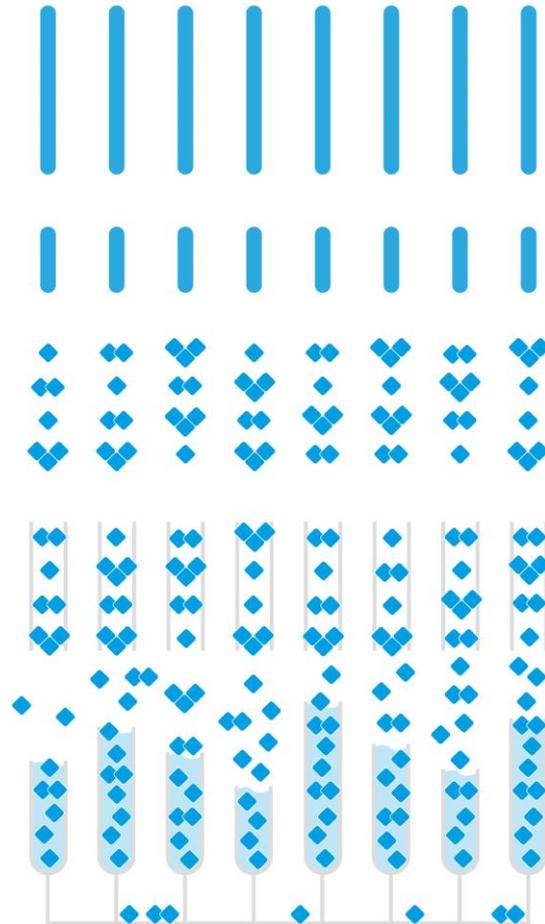






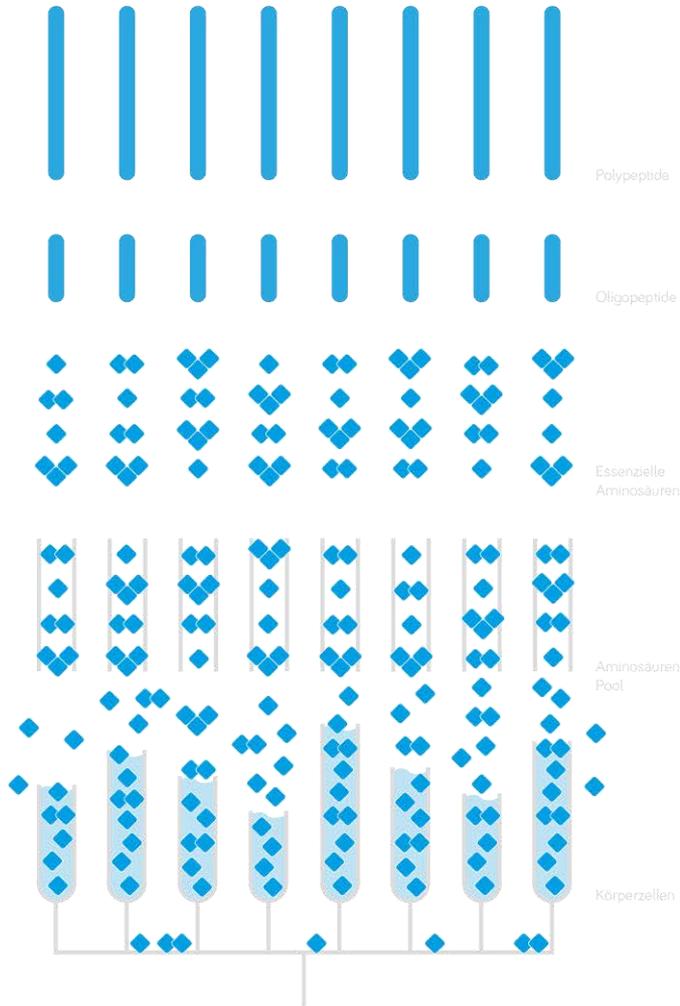


100% hydrolysiert
plus
A20
non-bitter

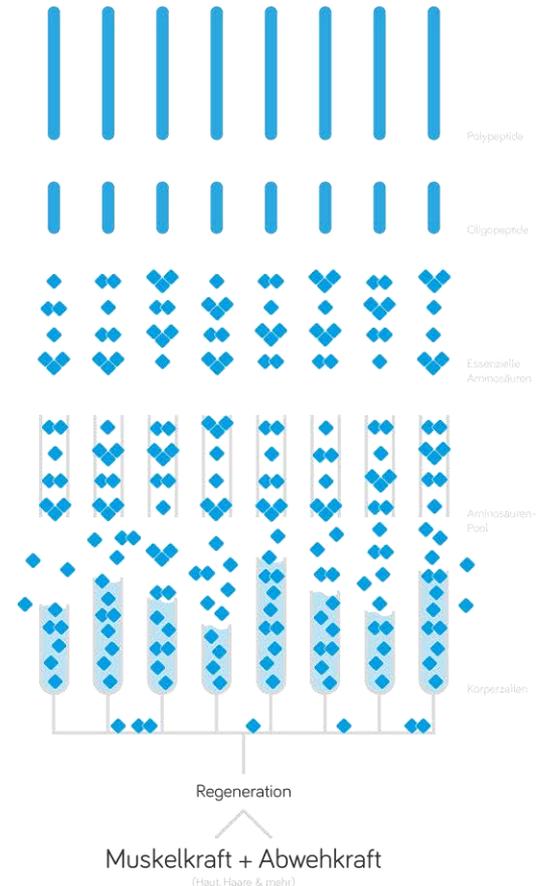




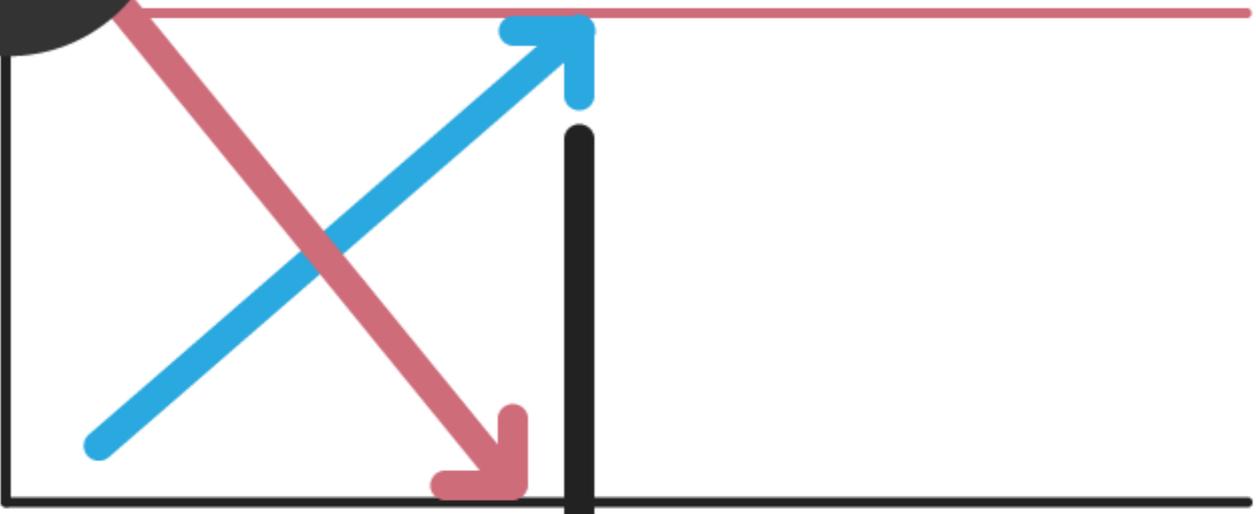
Protein



Protein



20 Uhr
Steak oder
Käse?



am Morgen

Kein
20Uhr-Steak
oder Käse



am Morgen



am Morgen
& am Abend

Kein
20Uhr-Steak
oder Käse

Vorverdautes Protein



Dis und Tris
& Oligos

am Morgen

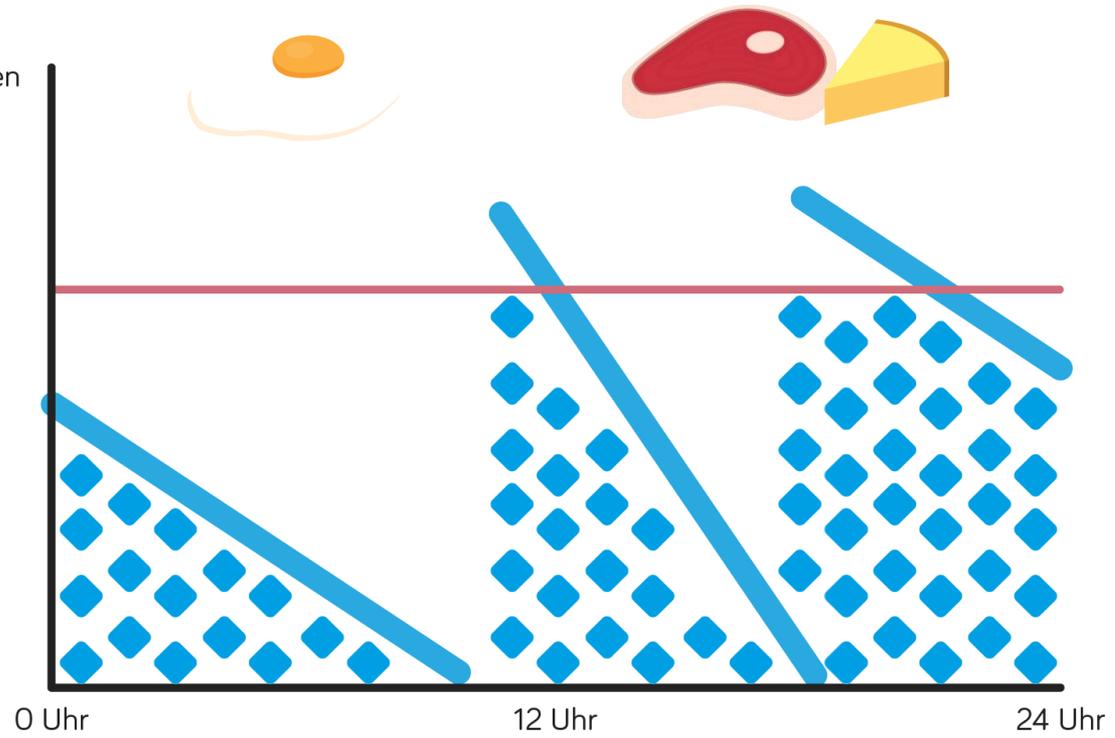
Protein-
Verdauung



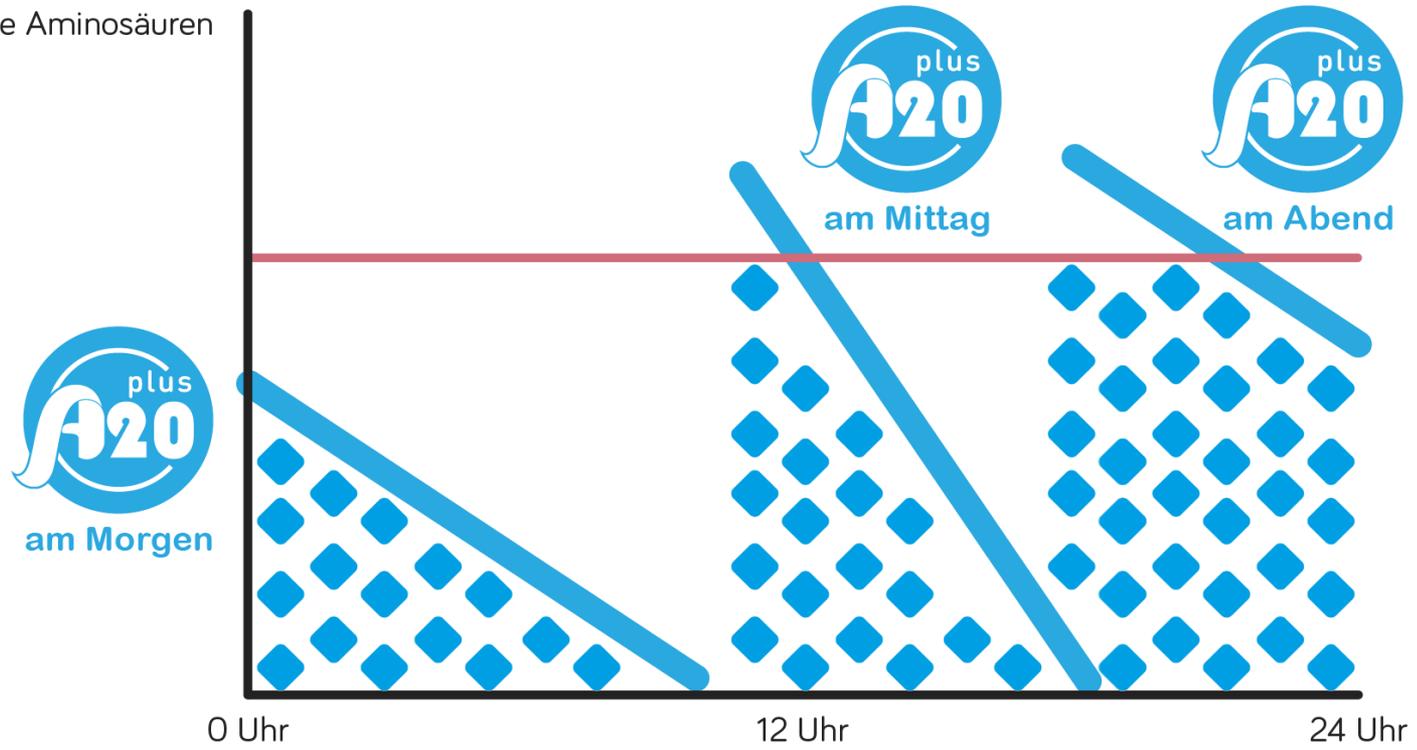
Dis und Tris
& Oligos

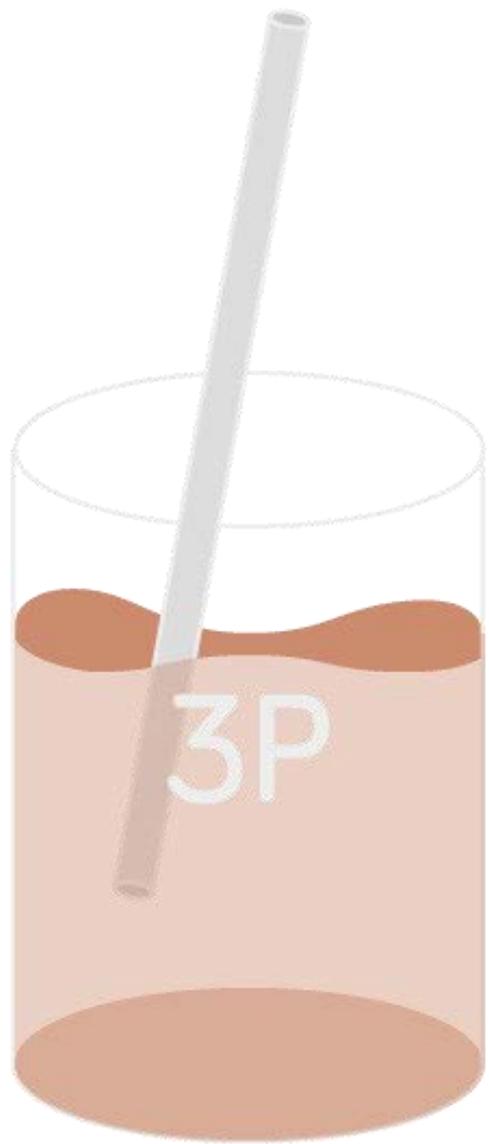
am Mittag

freie Aminosäuren



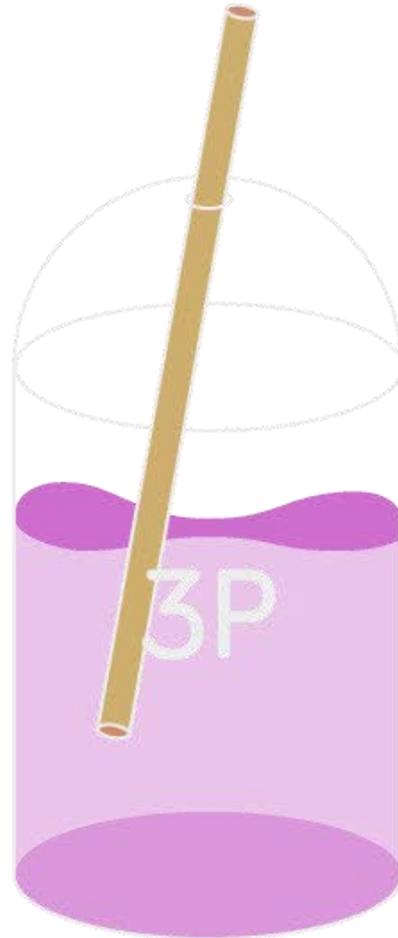
freie Aminosäuren





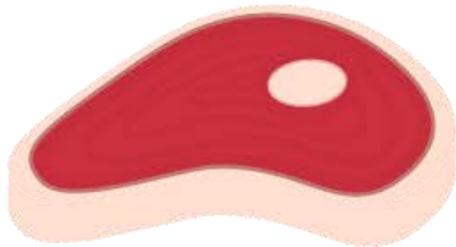
Power-Protein-Pulver

- > Joghurt
 - > Drinkmilch
 - > Buttermilch
- Himbeer
 - Passionsfrucht
 - Maracuja
 - Erdbeer



Bester Start in den Tag.
– Beste Zwischenmahlzeit.

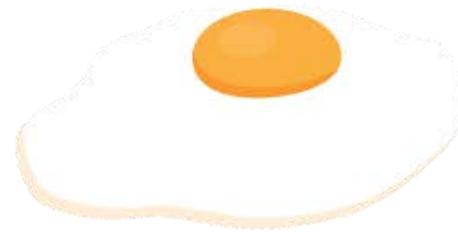
Protein-Preise im Vergleich:



200 g Steak
enthält 25 g Proteine

ca. 10 €

40 ct/g Protein.

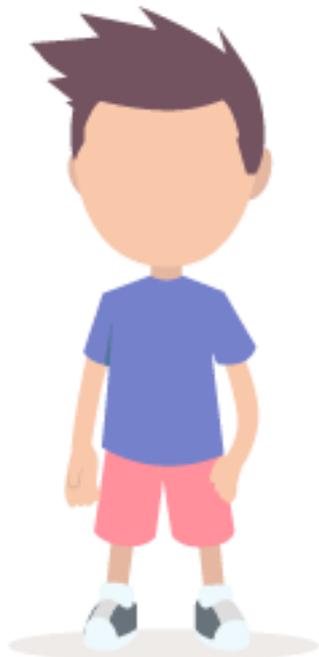
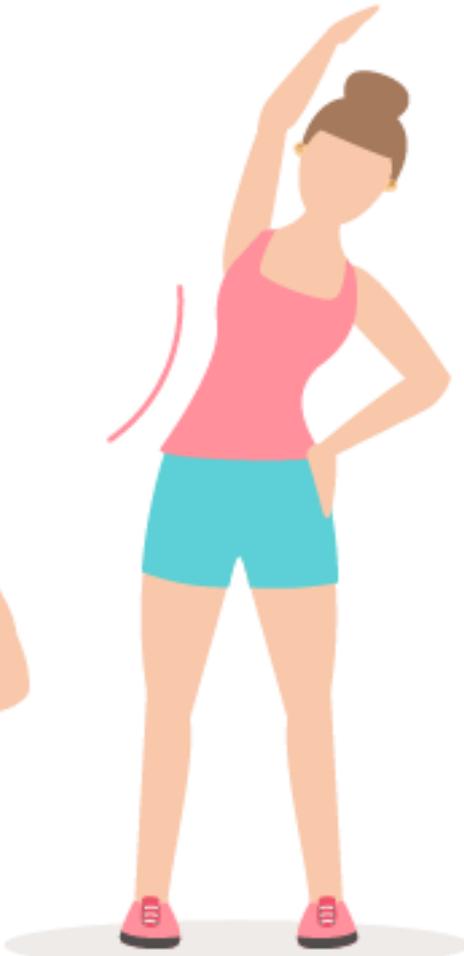


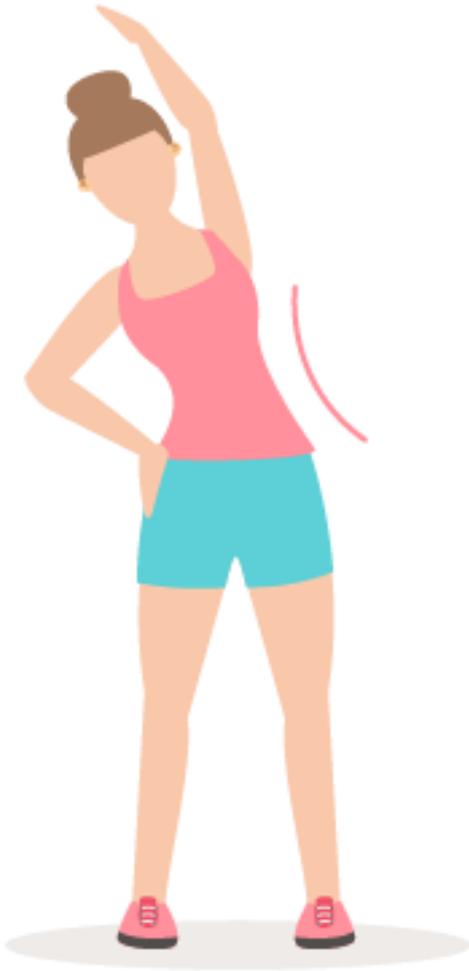
60 g Ei
enthält 6 g Proteine

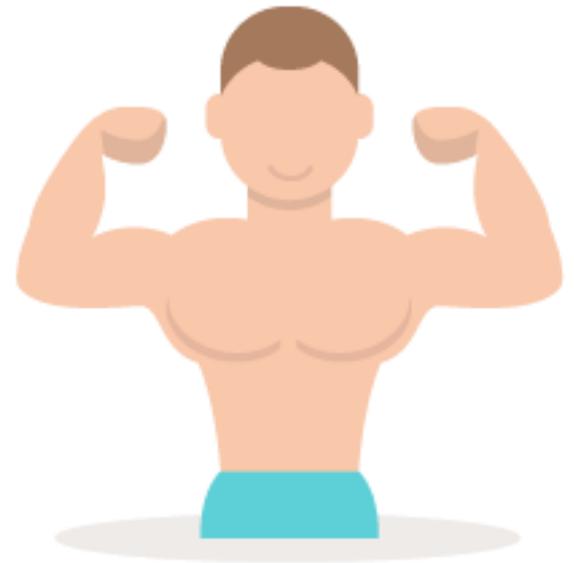
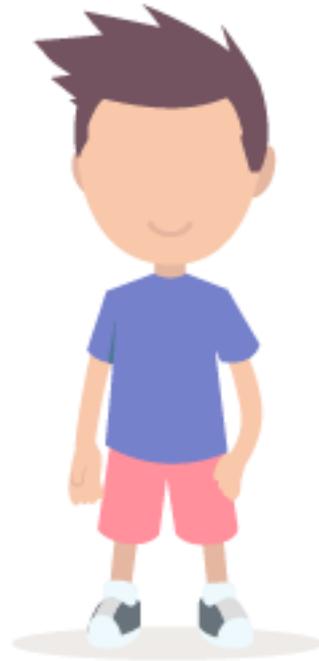
ca. 30ct

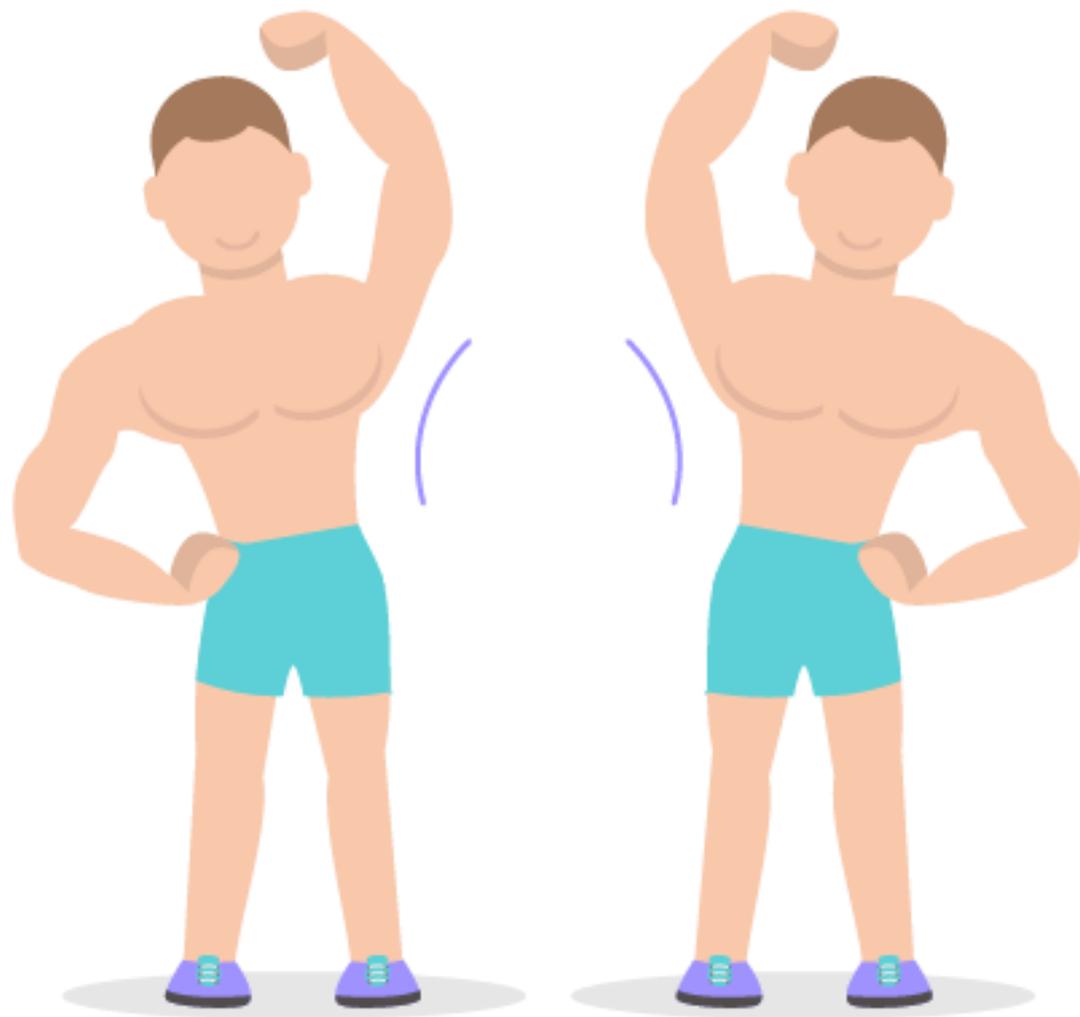
somit ca. 5 ct/g Protein.





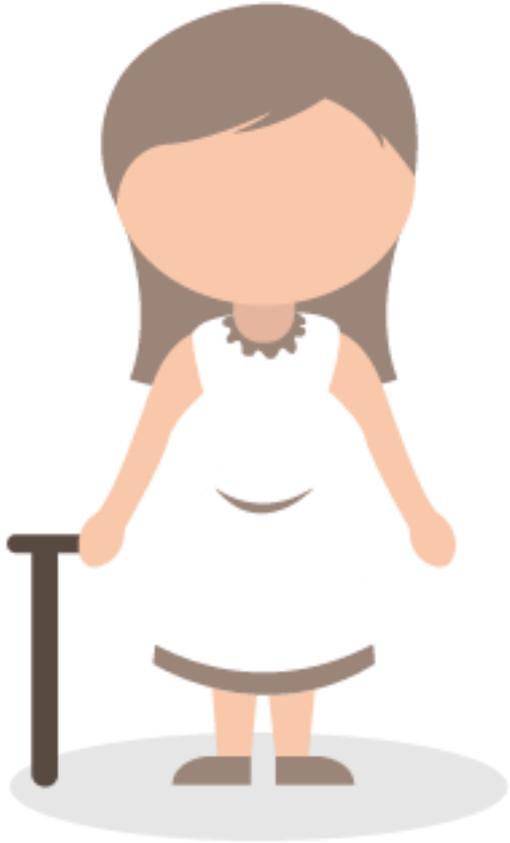


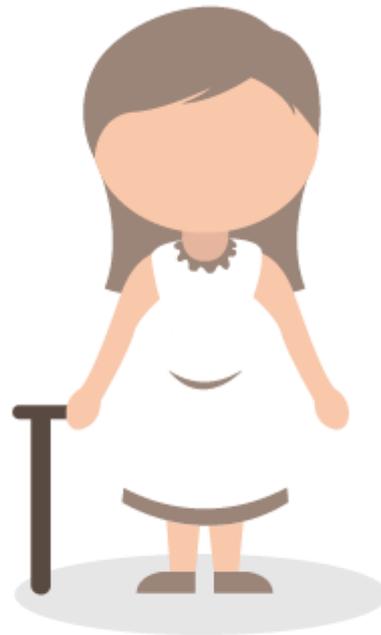
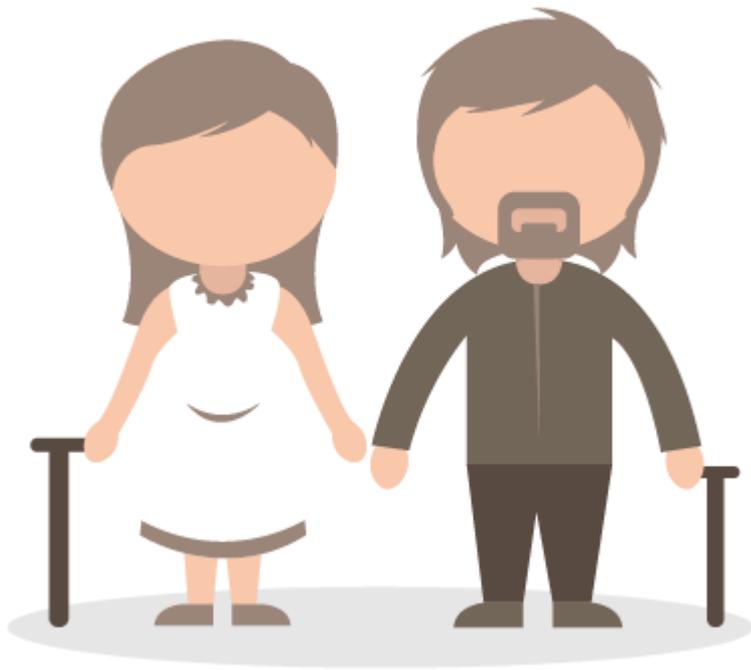
















Der Muskelmann

100 kg / 3 g Proteine
pro kg Körpergewicht



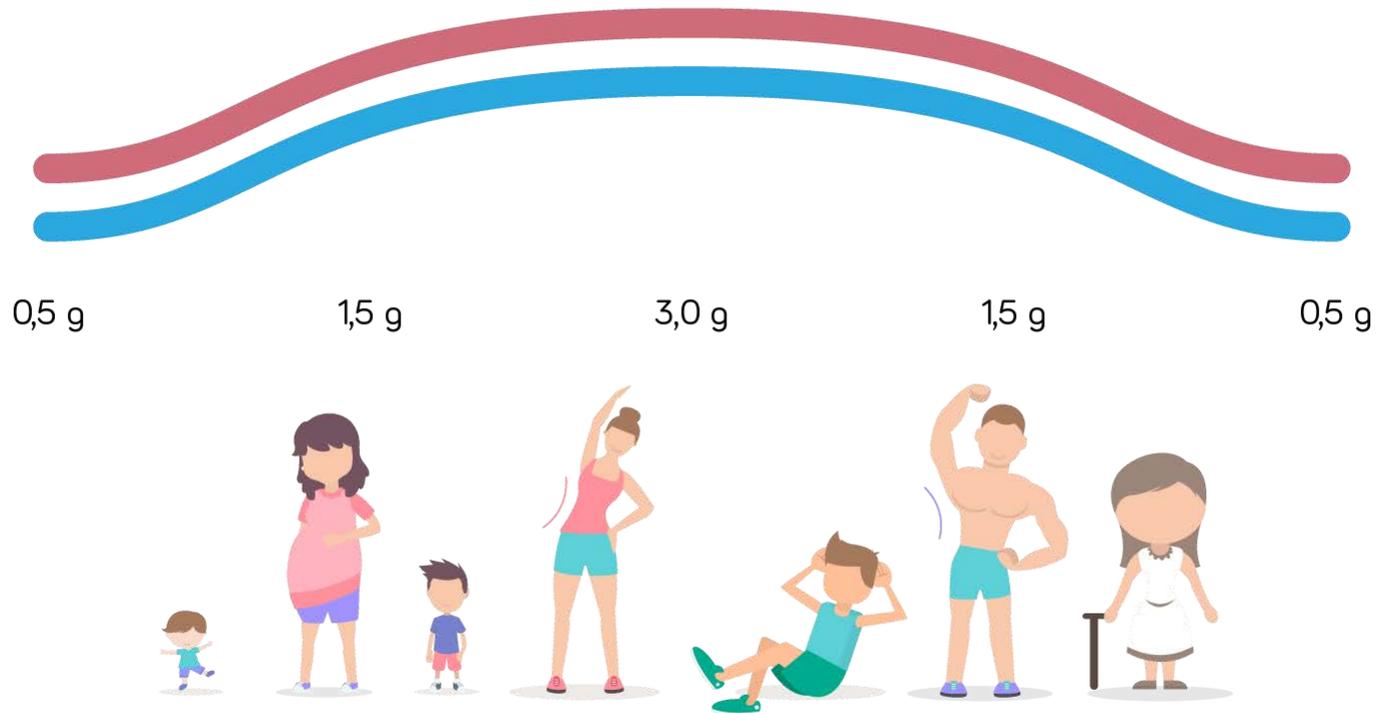
Die Taillenfrau

Die Taillenfrau



Das Kleinkind

30 kg / 1 g Protein
pro kg Körpergewicht



Wer besser isst, benötigt keinen Arzt!



Der Muskelmann

100 kg / 3 g Proteine
pro kg Körpergewicht



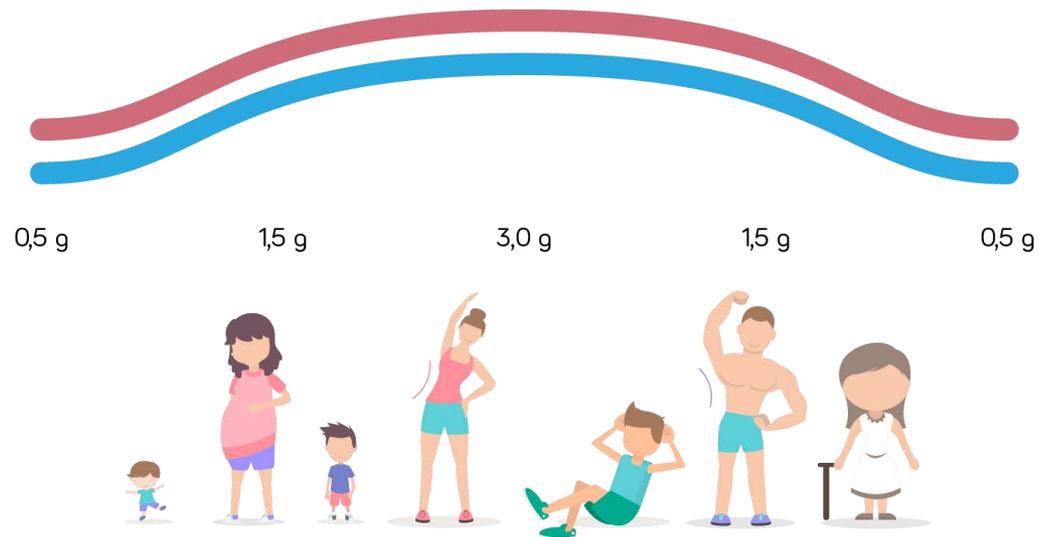
Die Taillenfrau

Die Taillenfrau



Das Kleinkind

30 kg / 1 g Protein
pro kg Körpergewicht



Wer besser isst, benötigt keinen Arzt!



Kose®



Kose
Joghurt

Kose[®]
Ayran

Kose[®]
Buttermilch

Kose[®]
Joghurt-Drink

Kose[®]
Frischkäse

Kose[®]
Power



Kose[®]
Tee



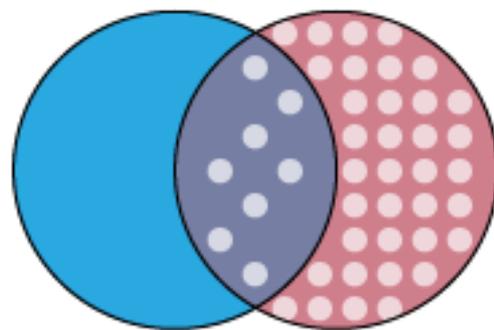
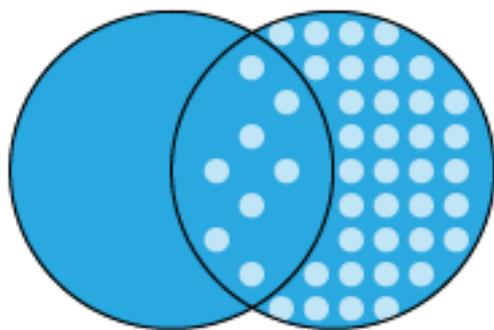
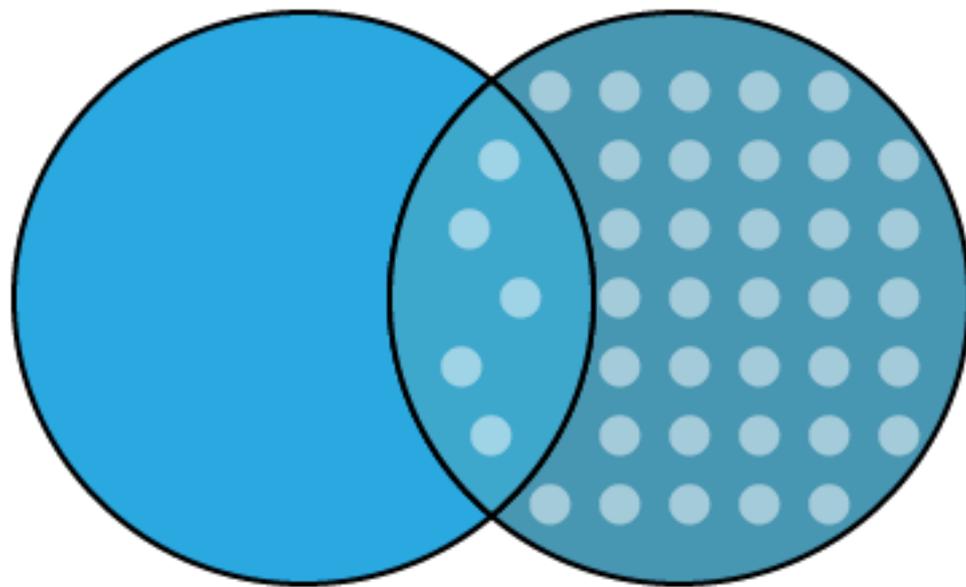
Kose[®]
Coffee



Kose⁺[®]
Frischkäse



Power
Energy
Latte Macchiato







Morgens



Mittags



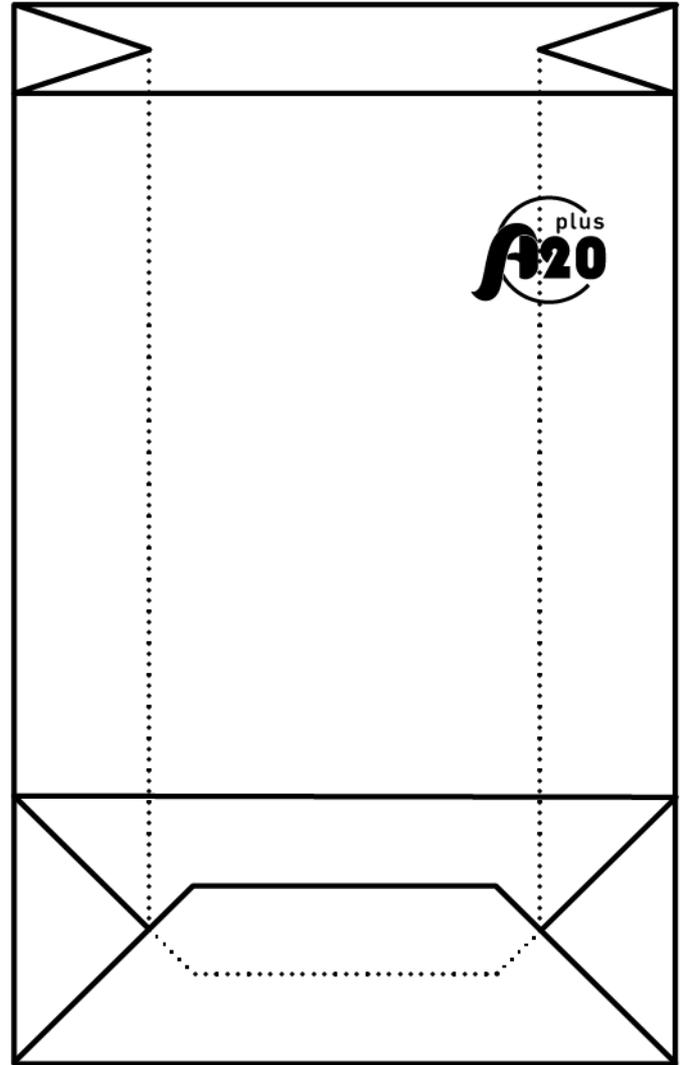
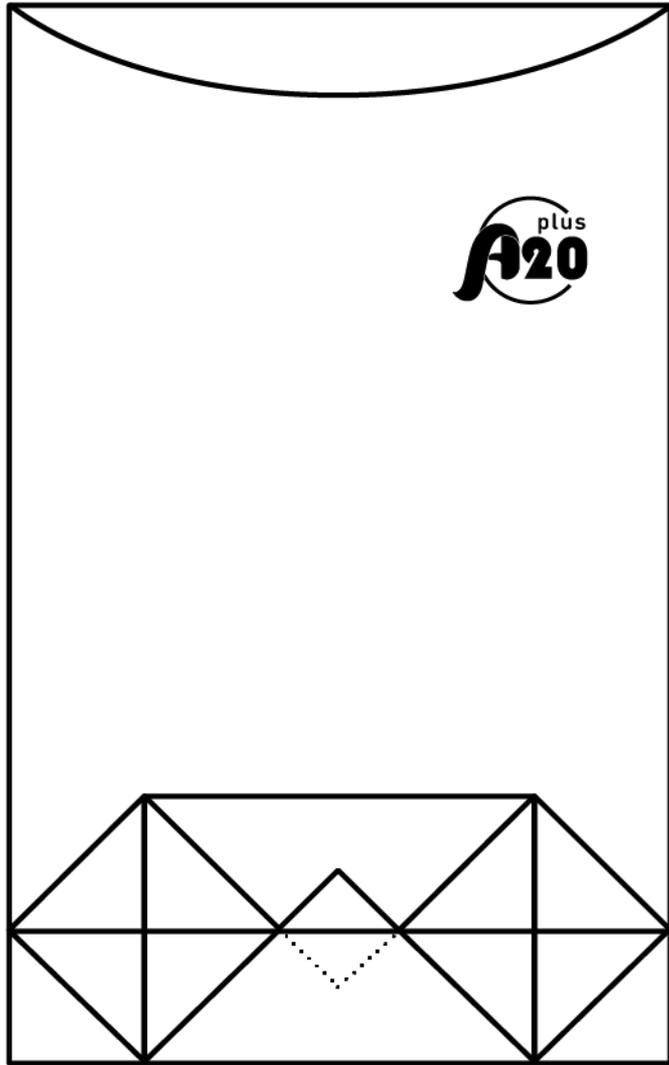
Abends

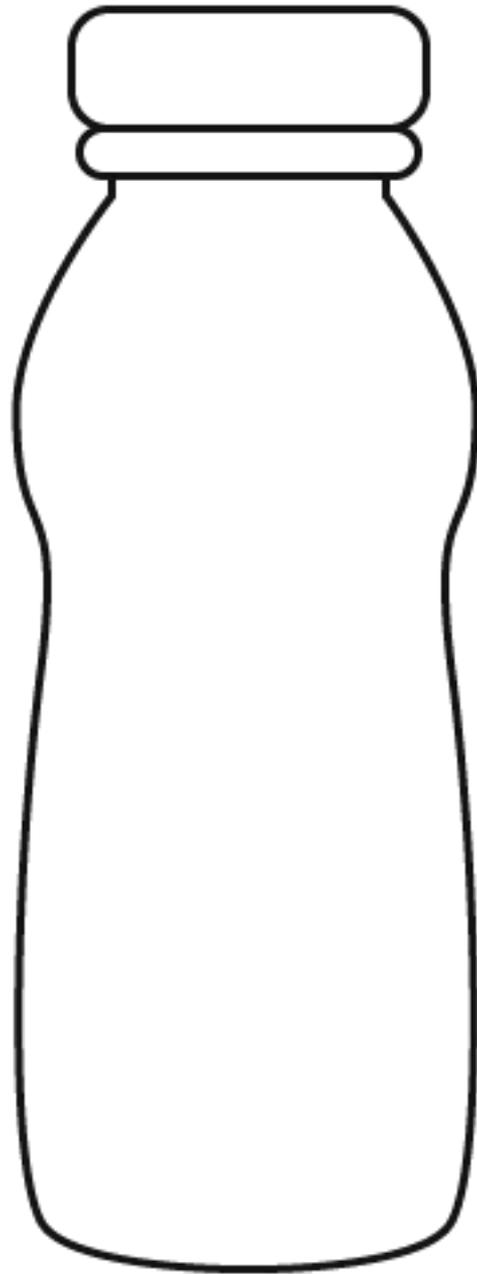
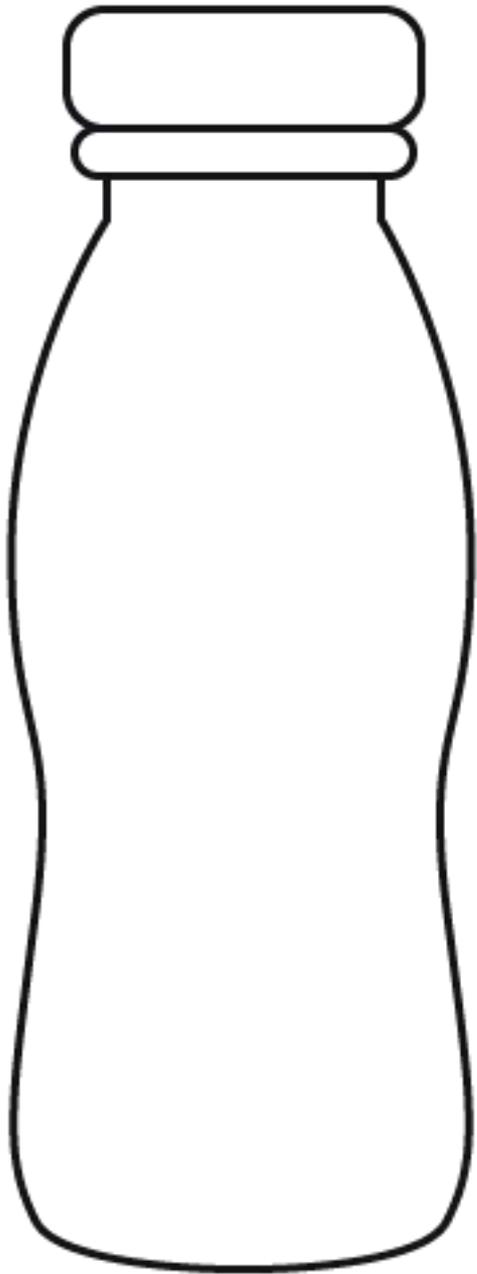


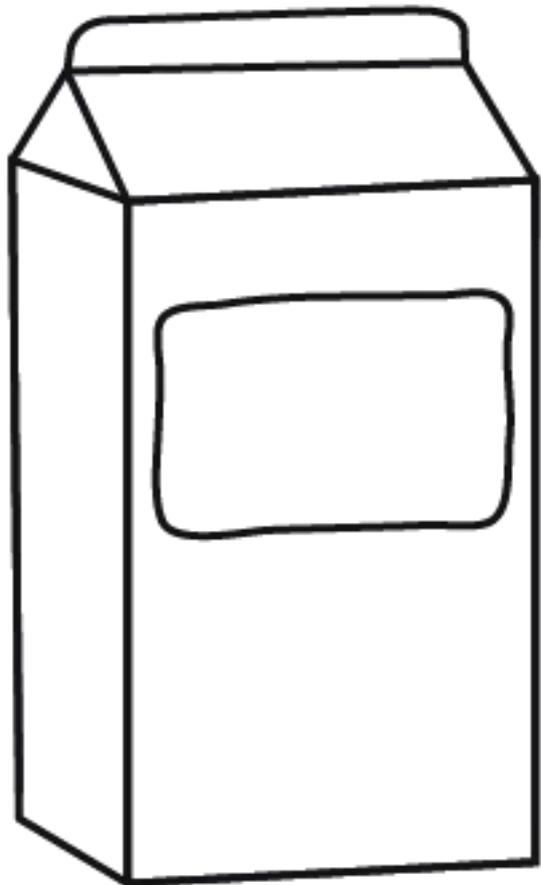
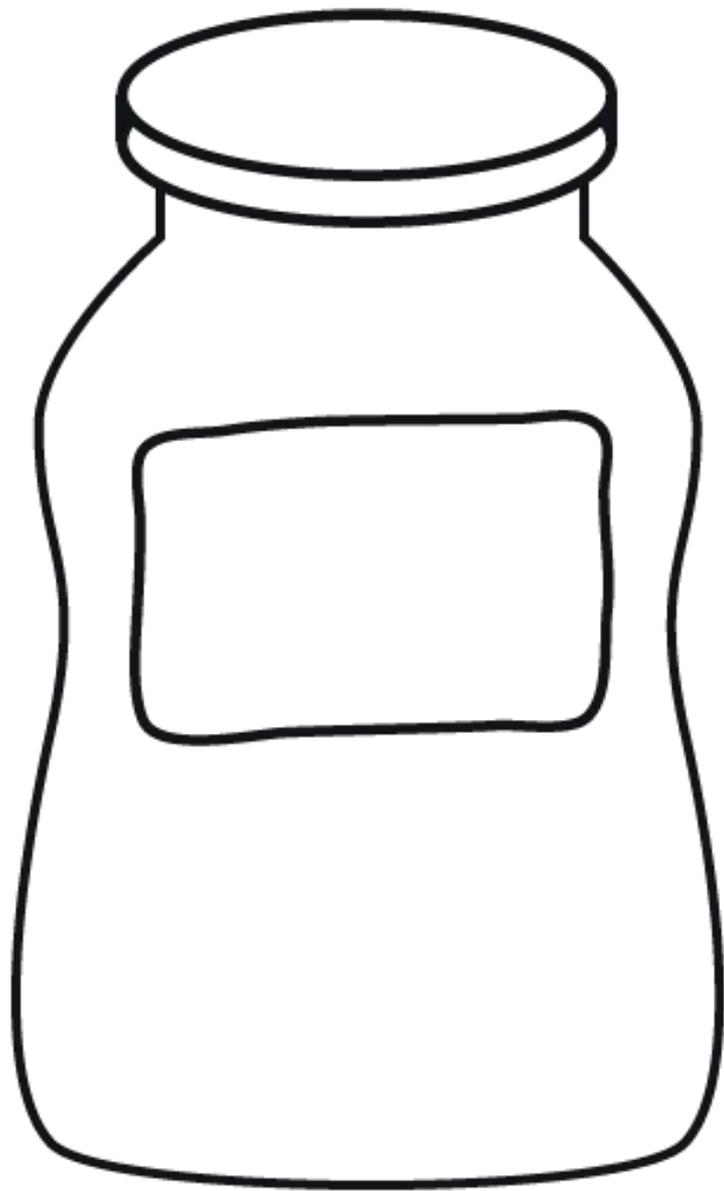


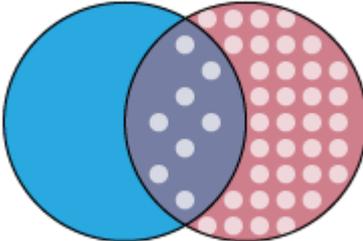
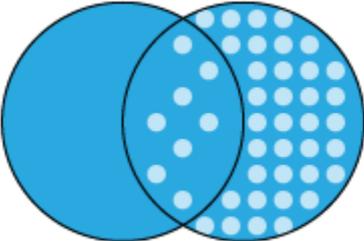
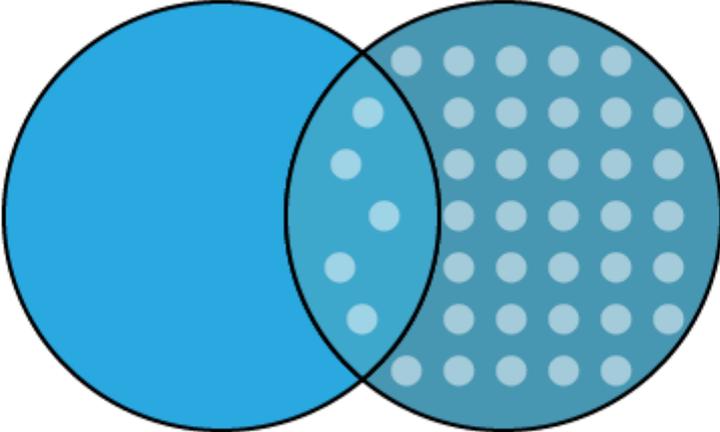


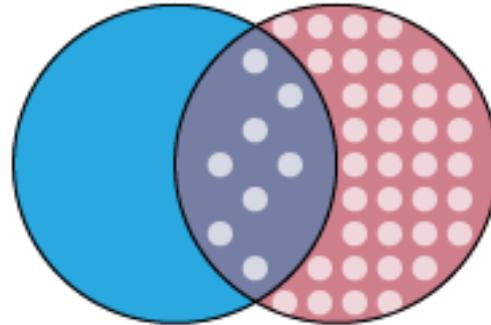
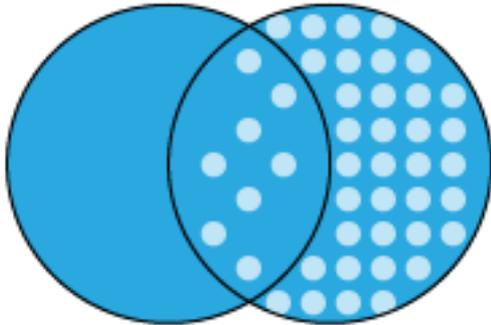


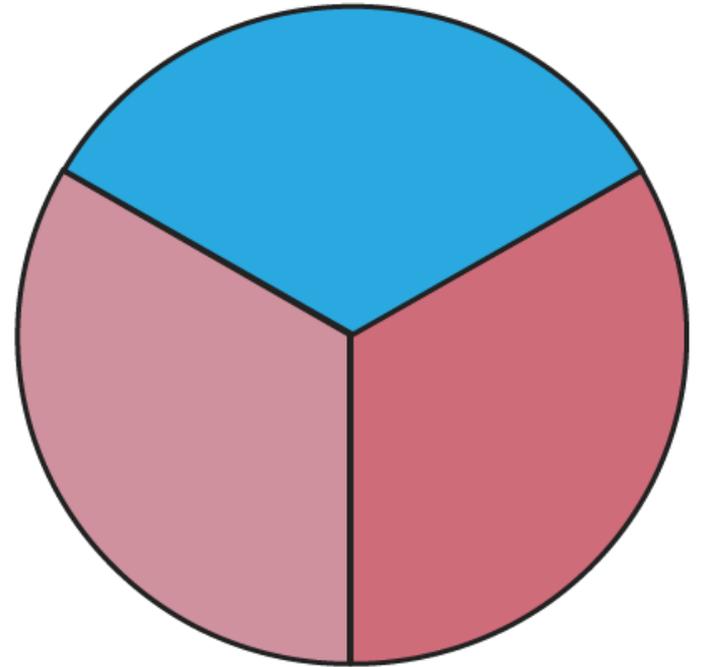
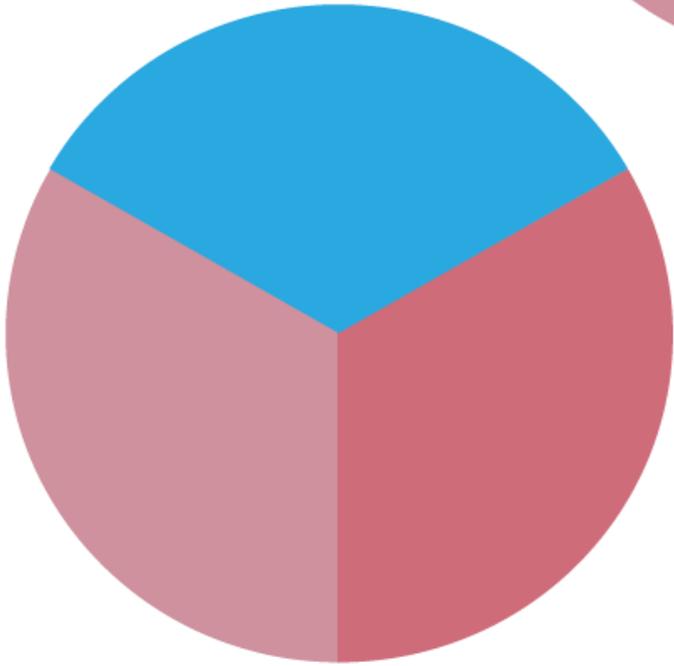
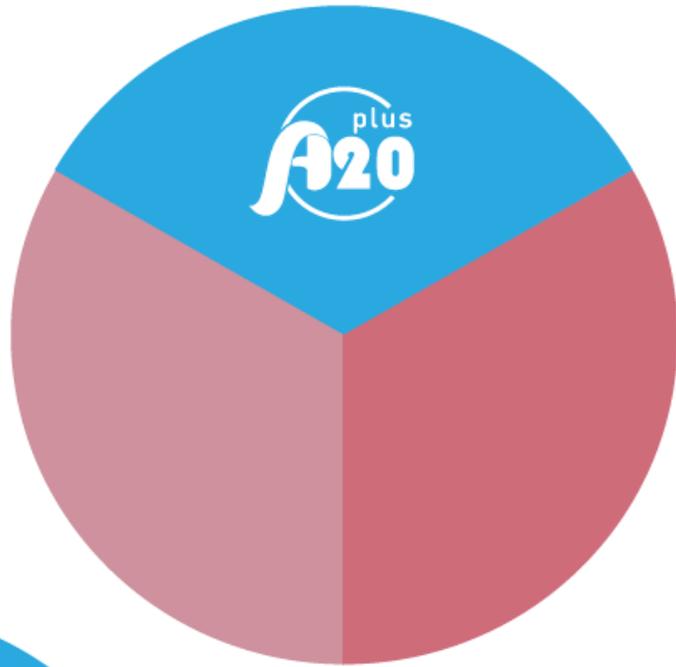


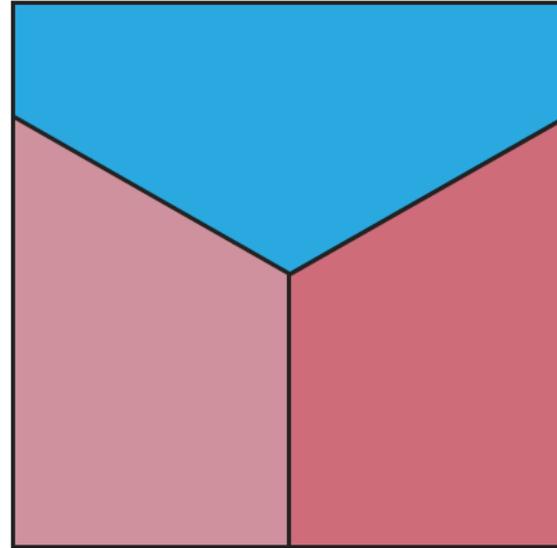
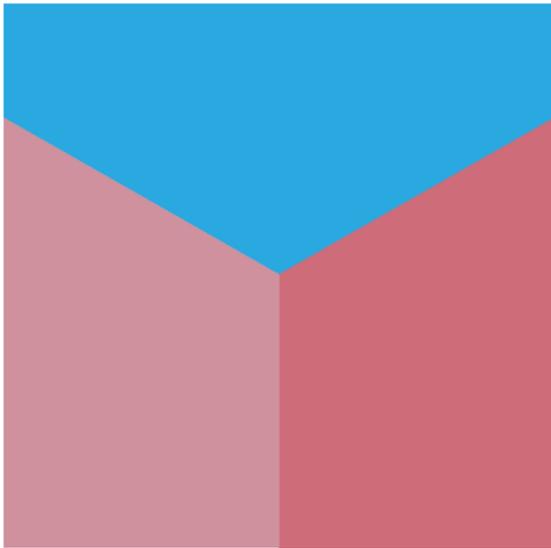
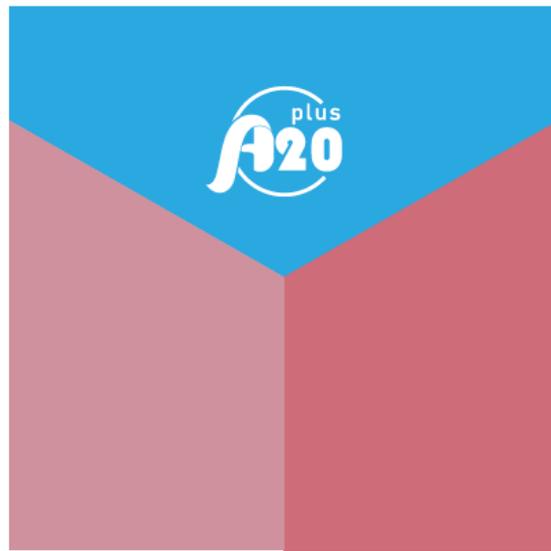






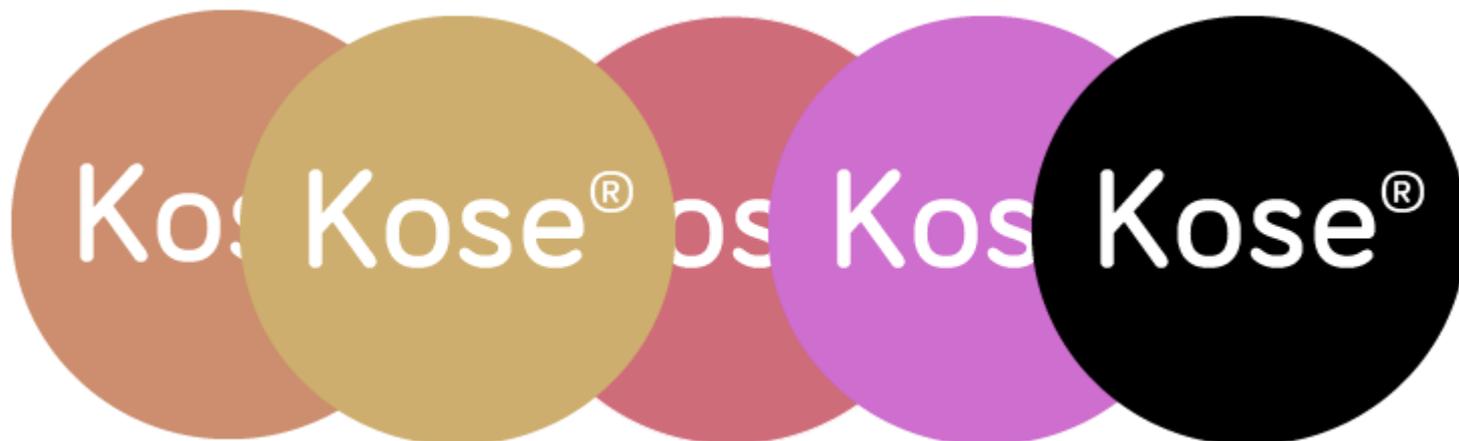




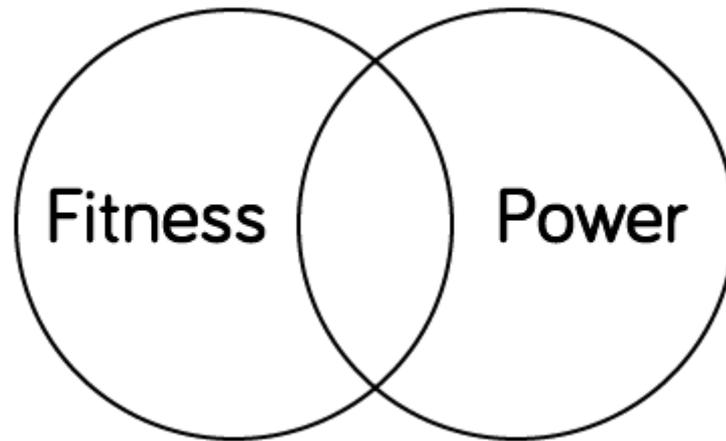
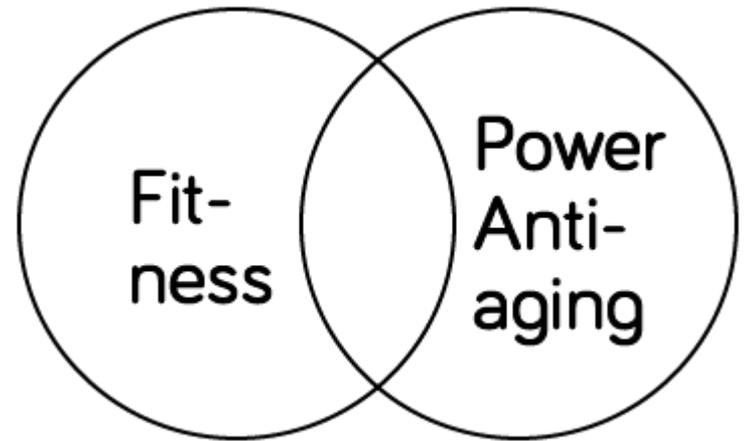
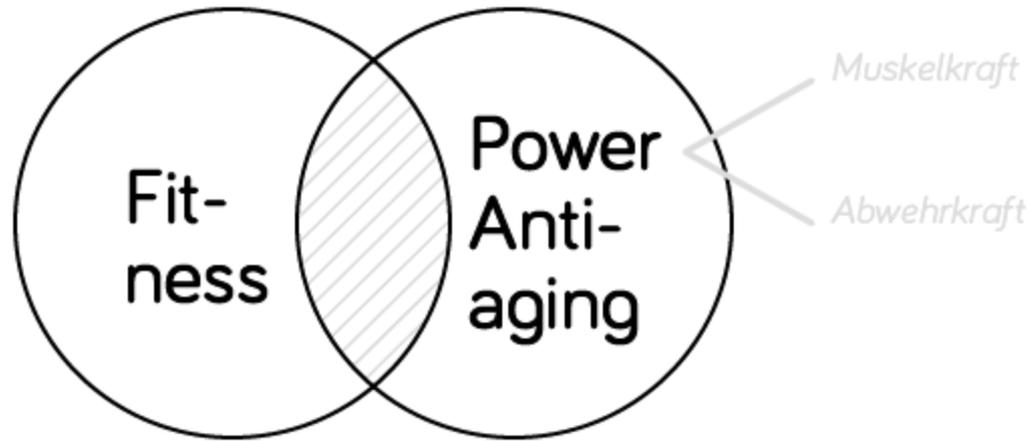




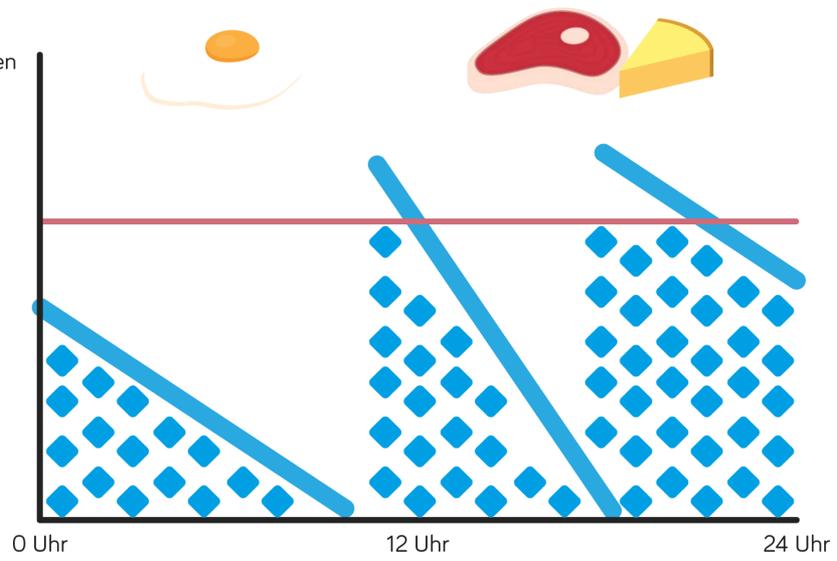
Kose®





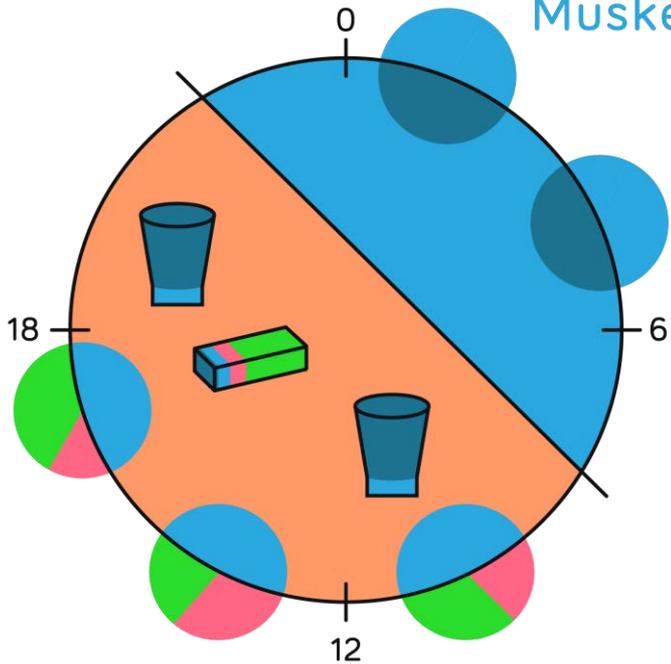


freie Aminosäuren

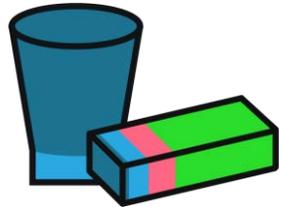


Regeneration ☾ Night = BLUEMOON

Muskelmasse



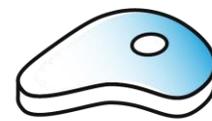
Protein-Drinks + Riegel (bar)
über 50%, bis zu 90% Protein



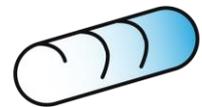
Ei 25% Protein



Steak 25% Protein

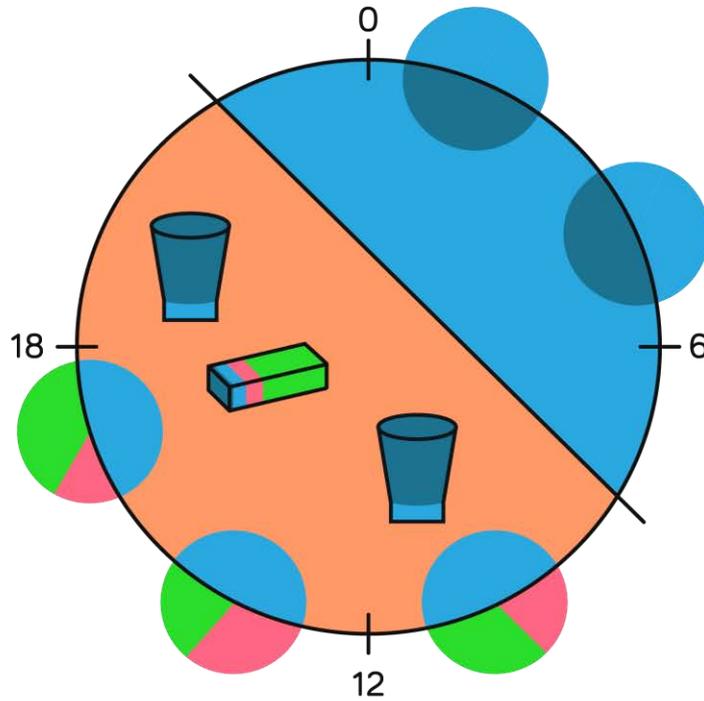


Harzer 50% Protein



Energy ☀ Day ORANGETIME

Regeneration ☾ Night = BLUEMOON
⇓
= Muskelmasse



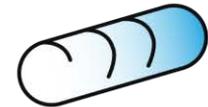
Ei 25% Protein



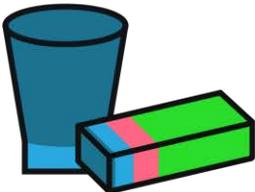
Steak 25% Protein



Harzer 50% Protein

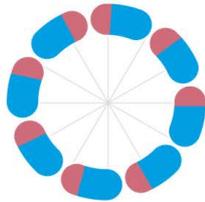


Protein-Drinks
+ Riegel (bar)
über 50%, bis
zu 90% Protein



Energy ☀ Day ORANGETIME

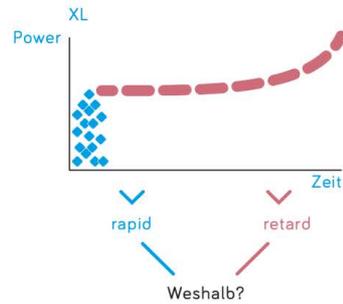
Nicht ganz sicher, ob die Proteinversorgung ausreichend war?



Lückenhafte Protein-Versorgung.
Beschleunigte Alterung.

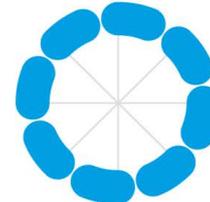
Verlangsamtes Wachstum oder
Muskelbildung bei Kindern.

Intensiver Geschmack.
Gereifter Harzer oder

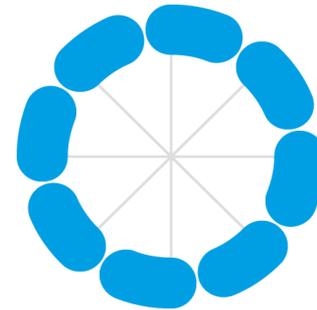
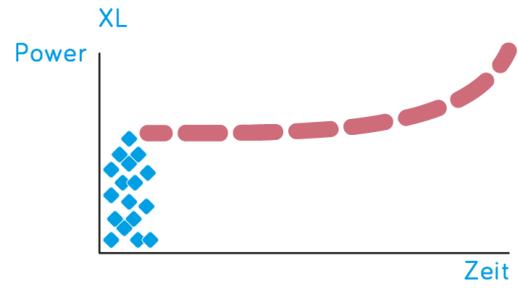
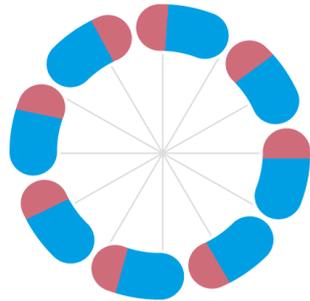


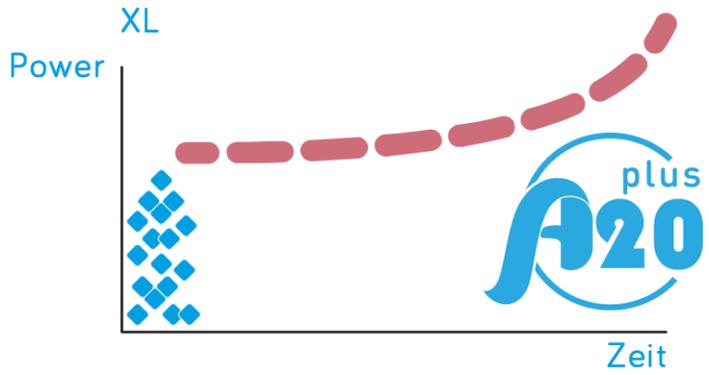
Auf die lückenlose Ber-Kette kommt es an. Auf jede einzelne essenzielle Aminosäure aus der Protein-Nahrung. – Wenn eine einzige fehlt, „reißt“ die Kette und die Regeneration stellt still.
Alterung wird beschleunigt.
Bzw. das Muskel-Wachstum setzt aus. Vorhandene Muskeln können „schmelzen“.

Blitzschnell die möglichen Lücken schließen.
Sicherheitshalber.

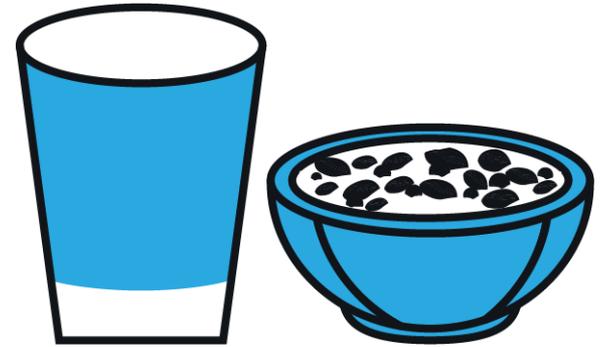


Lückenfreie Ber-Kette.
Jünger bleiben und aussehen.
Gleichbleibende Entwicklung bei Kindern.



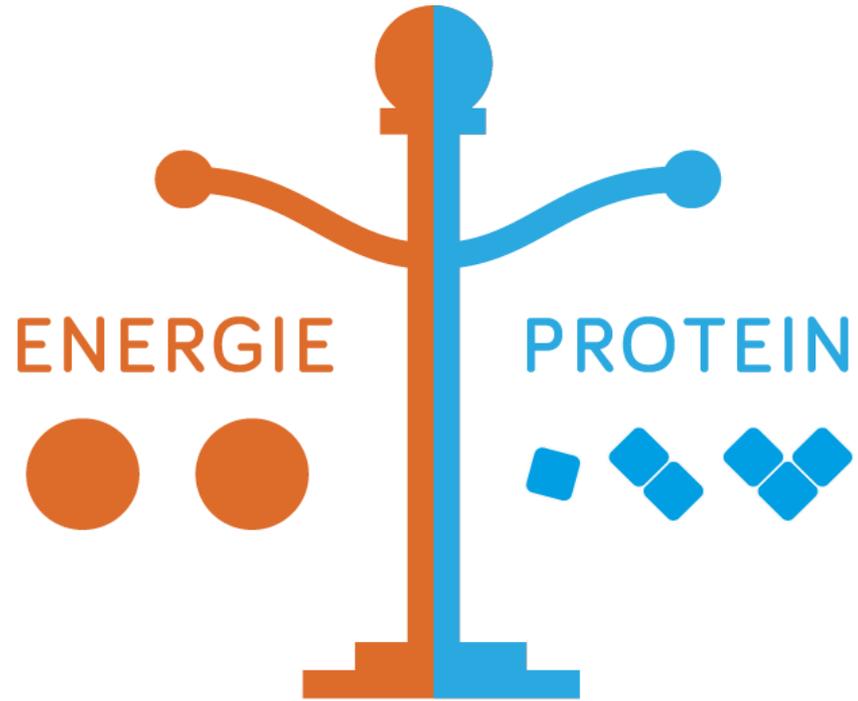


KOSE®





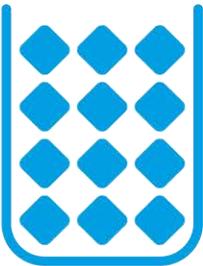






German Scientific Breakthrough

70g - 100g

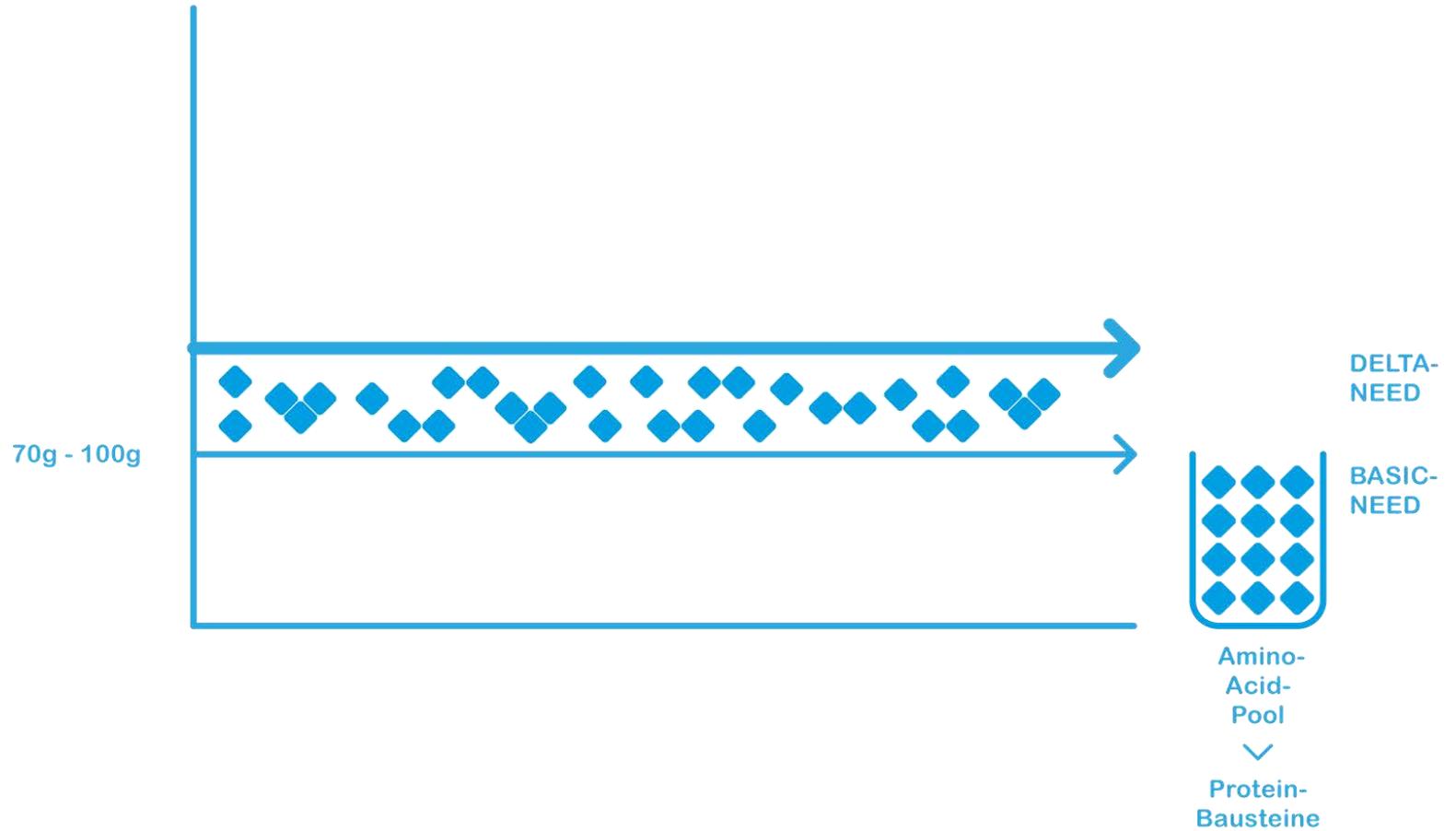


Amino-
Acid-
Pool

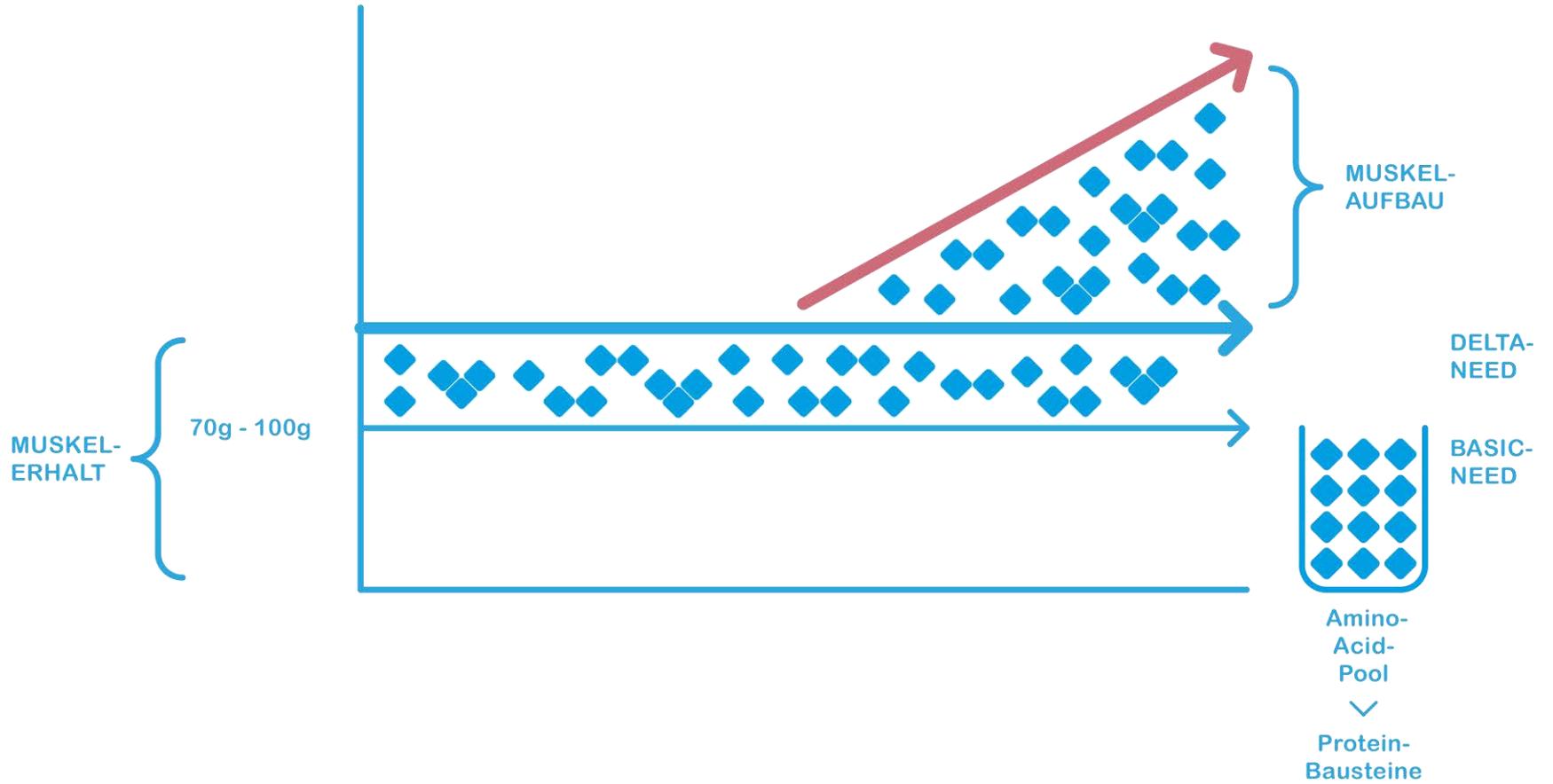


Protein-
Bausteine

German Scientific Breakthrough



German Scientific Breakthrough

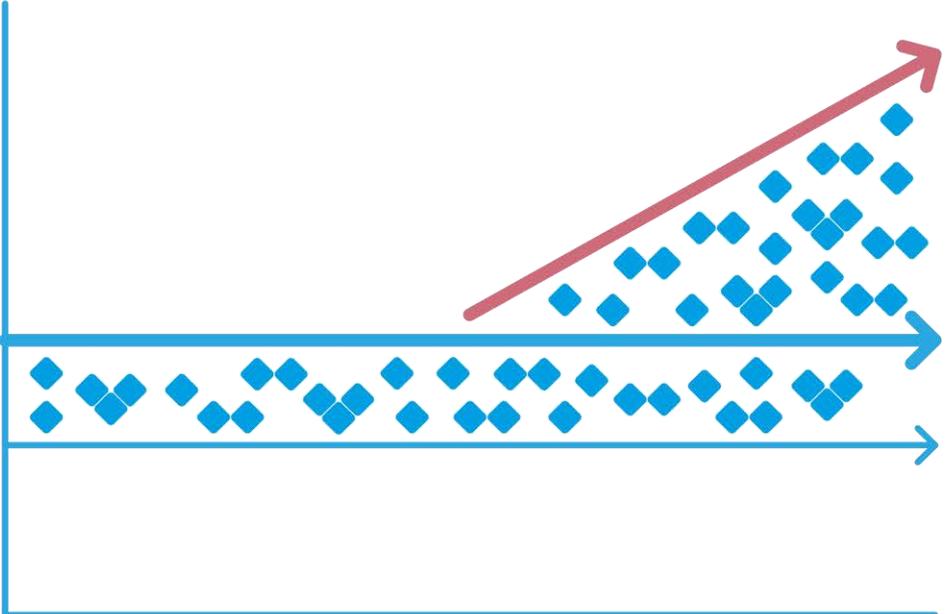


German Scientific Breakthrough



MUSKEL-ERHALT

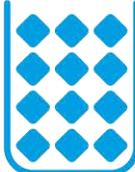
70g - 100g



MUSKEL-AUFBAU

DELTA-NEED

BASIC-NEED

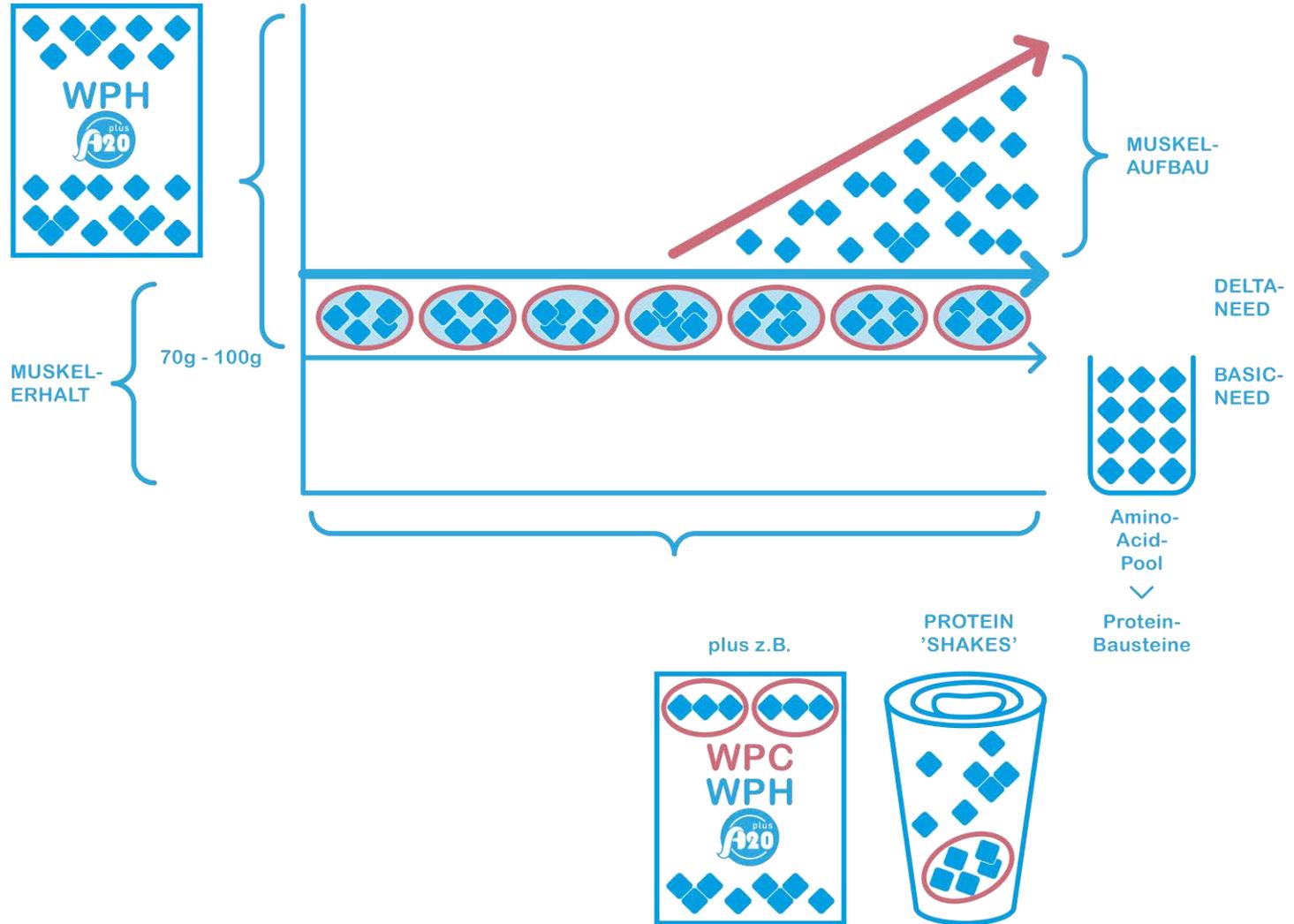


Amino-Acid-Pool

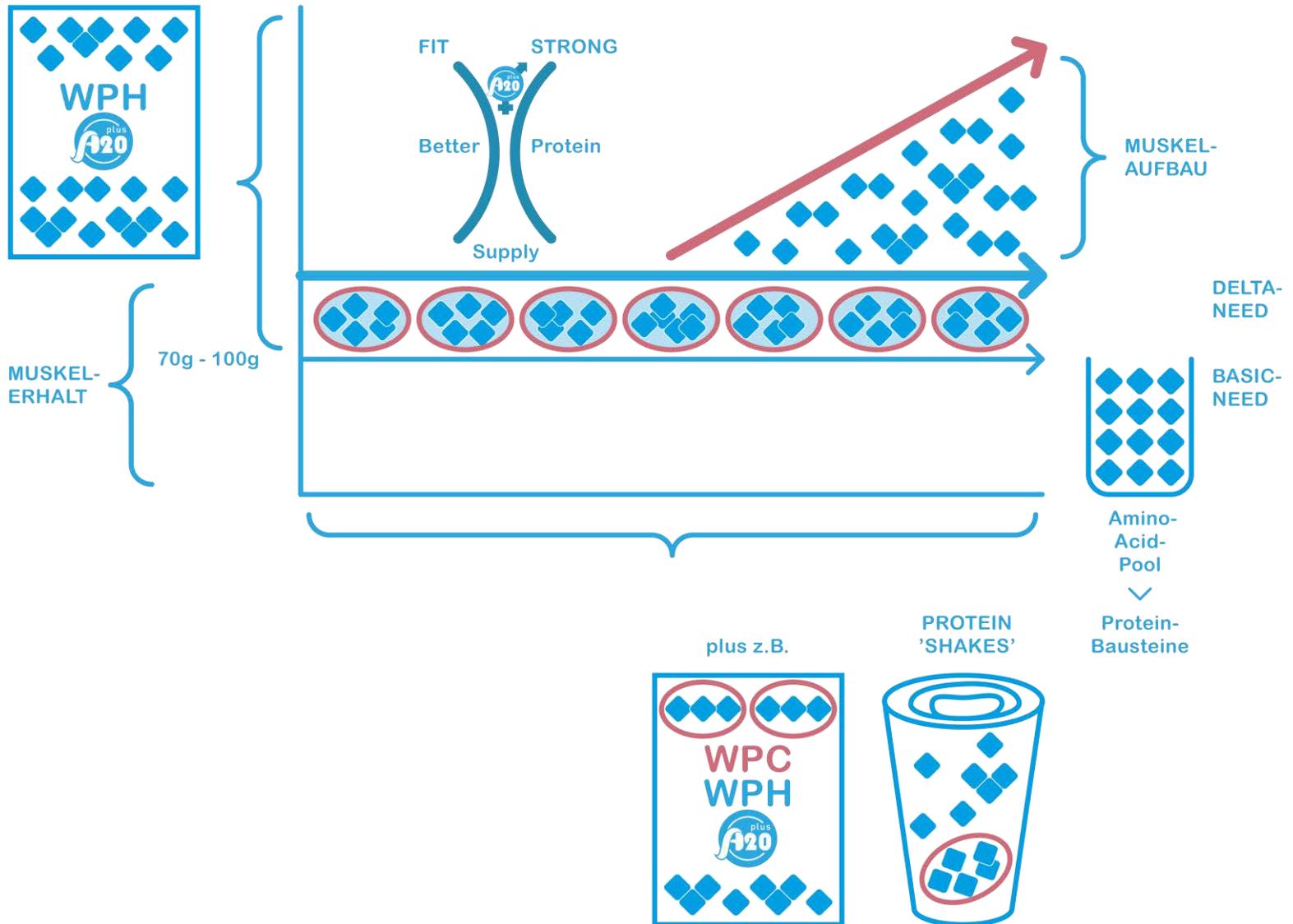


Protein-Bausteine

German Scientific Breakthrough



German Scientific Breakthrough







Dr. Priemer's 100% WPH 80



500 g

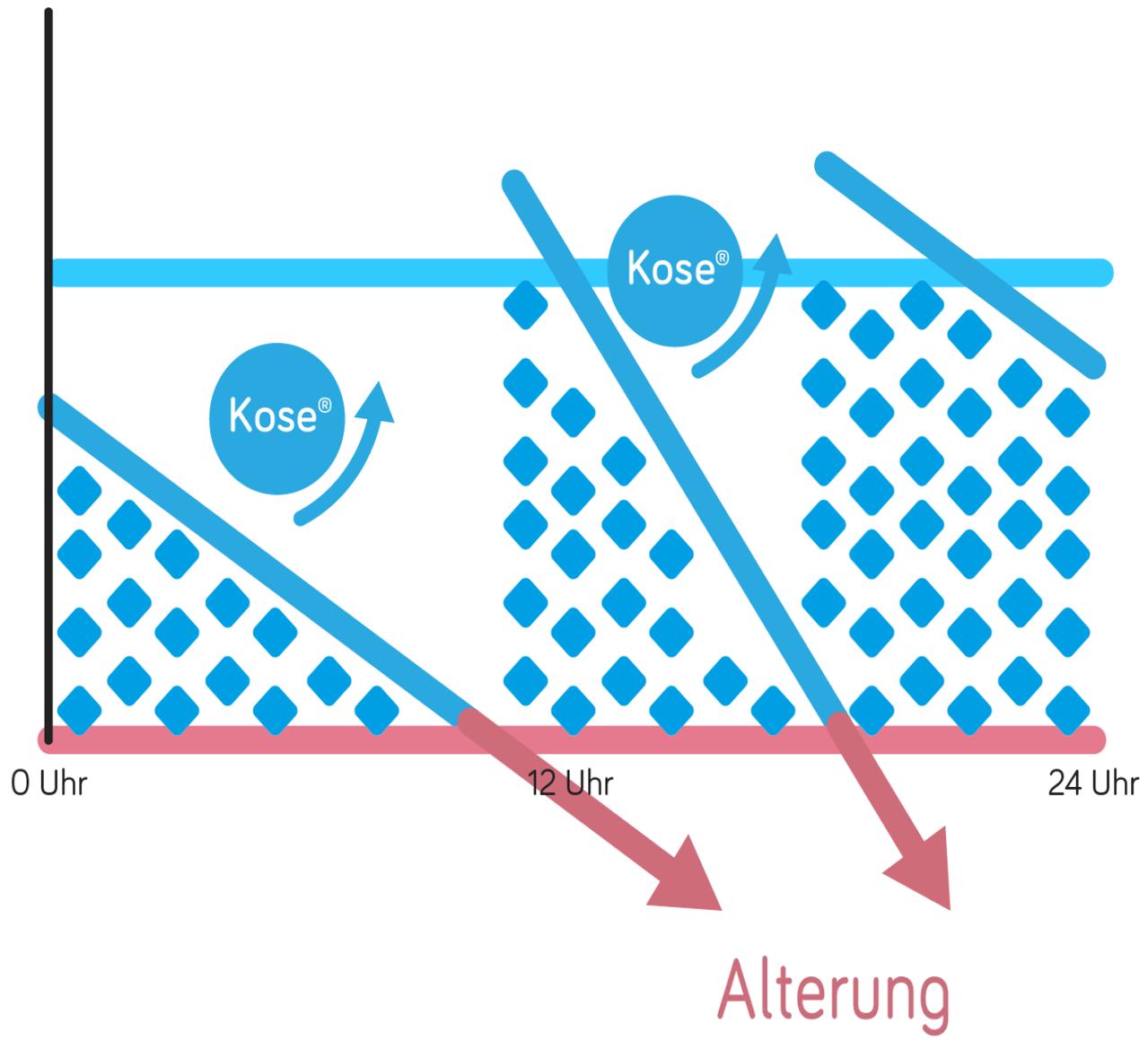
BIOGON GMBH
www.biogon.biz
Gauß-Straße 15
D 32257 Bünde

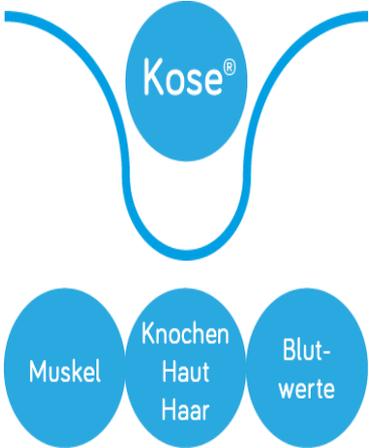
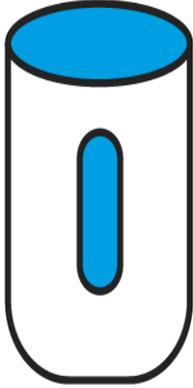
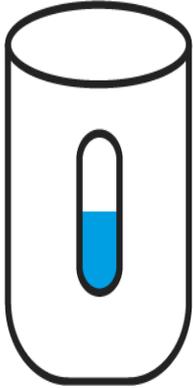
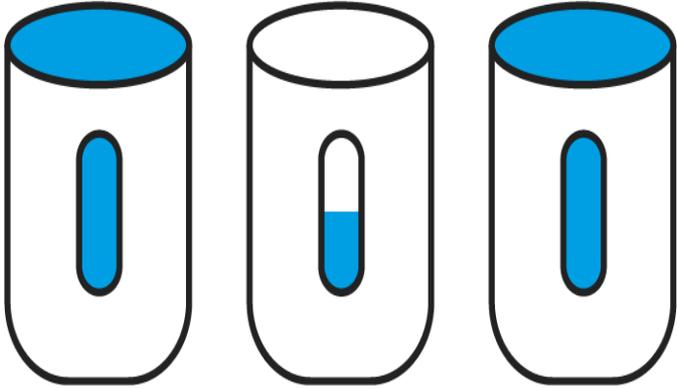
100% WPH 80 -A20-plus- Nährwertangaben Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

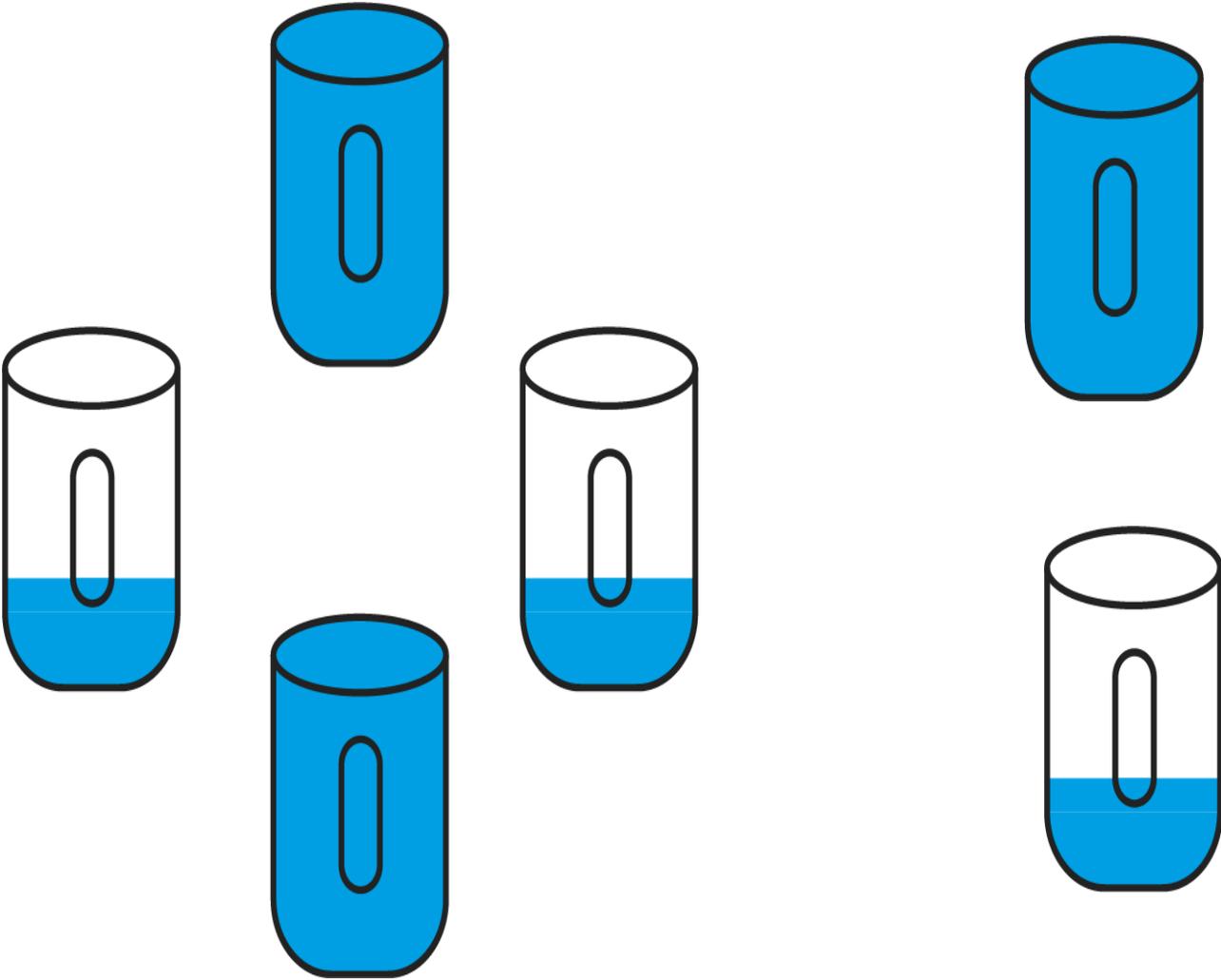
Brennwert	422 kcal / 1.900 kJ
Eiweiß	Ca. 80 g
Kohlenhydrate	Ca. 15 g
- davon Milchzucker	Unter 1 g*
Fett	Unter 5 g**
Ballaststoffe	0,0 g
Natrium	268 mg
Kalium	1,005 mg
Calcium	402 mg
Chlorid	670 mg

*aufgespalten in Glucose + Galactose

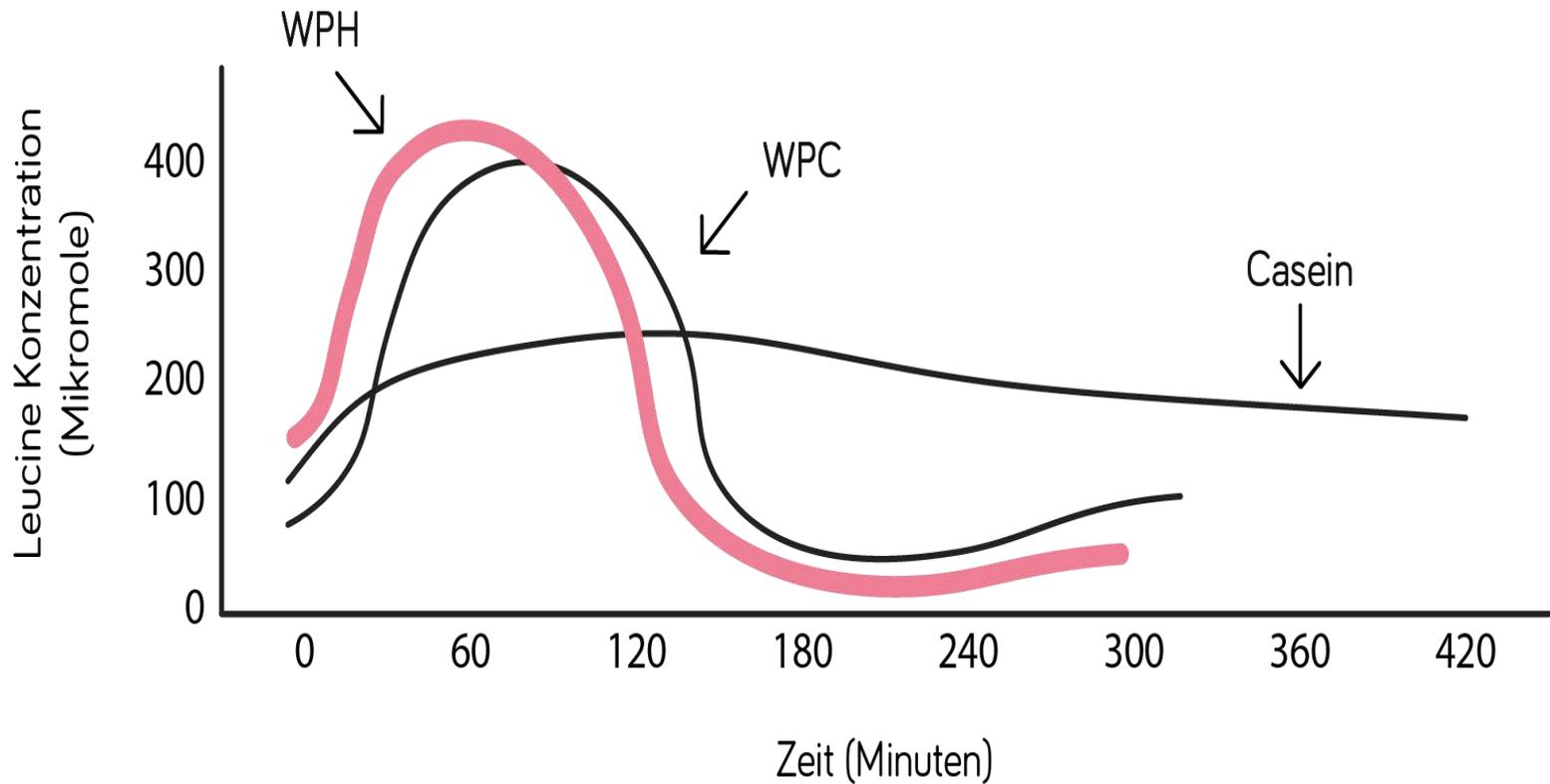
**davon gesättigte Fettsäuren 4,29 g

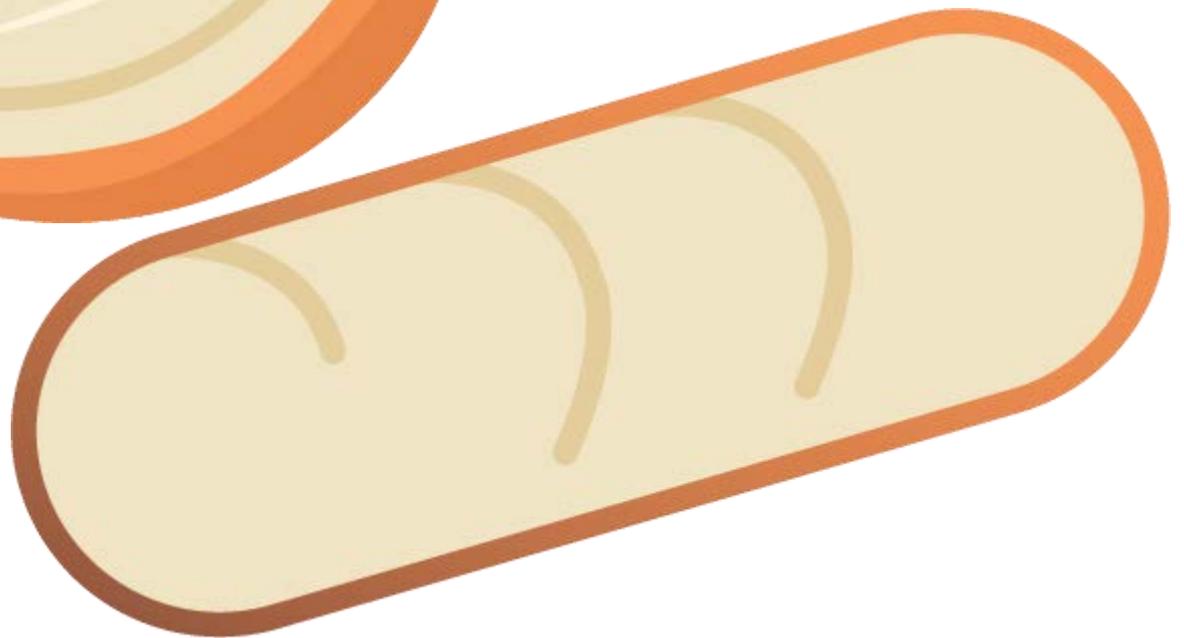






Resorptionsgeschwindigkeit von Molkeprotein und Casein





Proaktives Produkt-Konzept

Schmackes: 100%ig richtig gut ernähren!

Individuelle Ernährung beginnt beim Einkaufen.

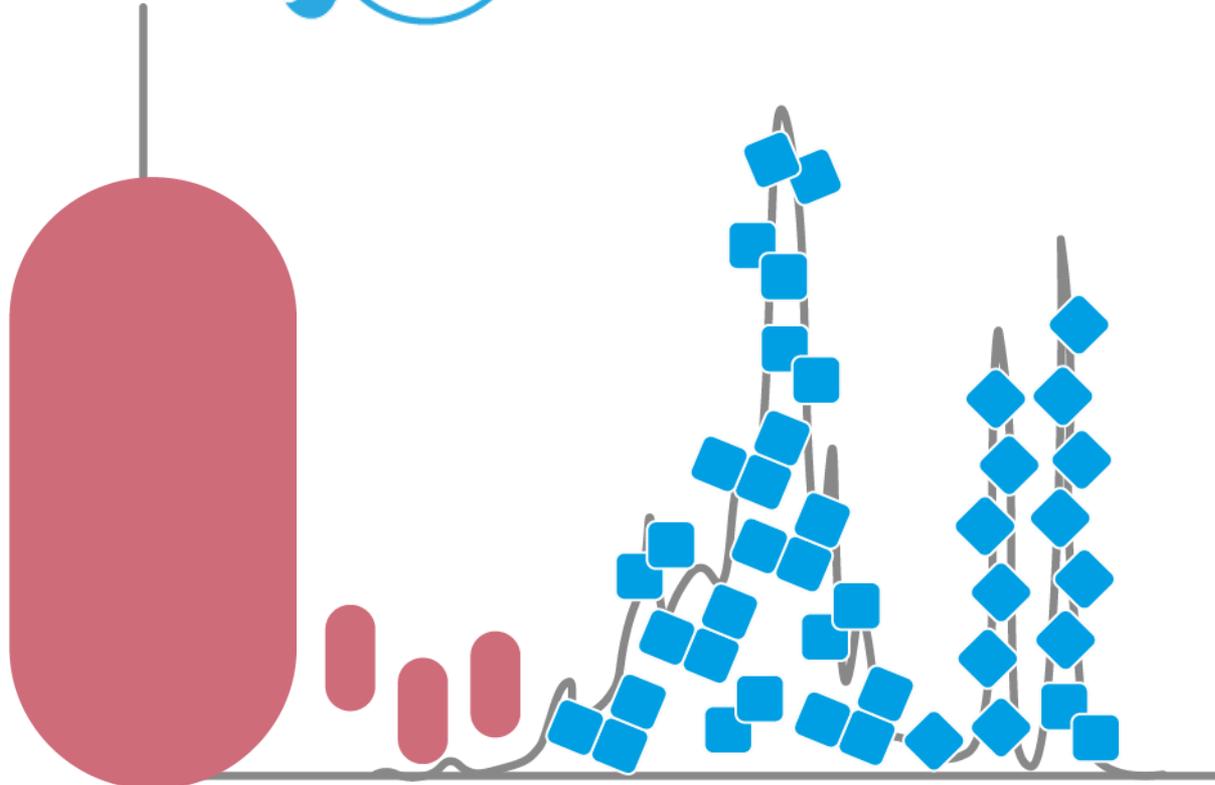
Verschiedene Verbraucher haben individuelle Ernährungspräferenzen, wie mehr oder weniger *Abwechslung* und *Ausgewogenheit*, sowie Zeit- und Geldbedarf beim Einkaufen.



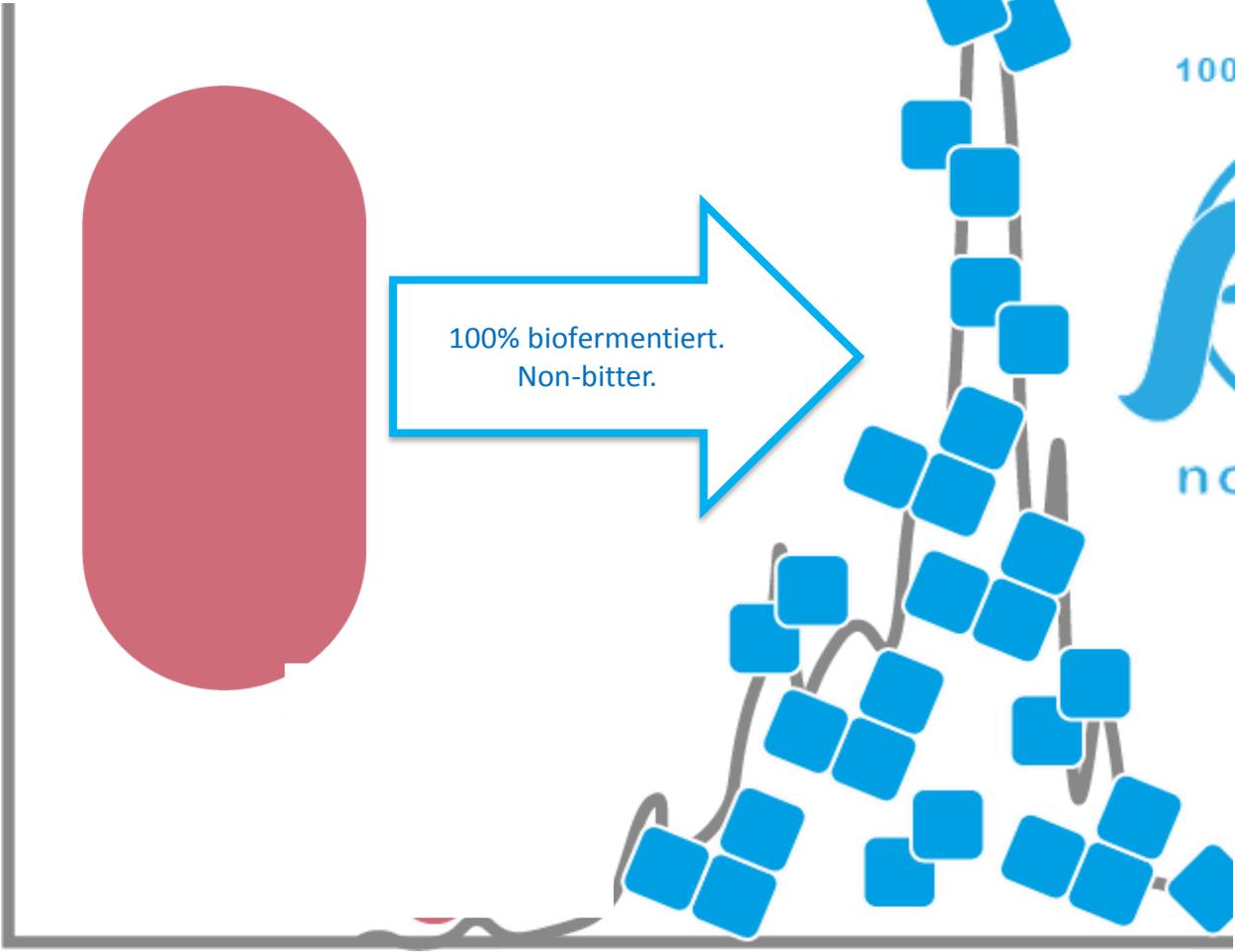
Vereinfachung



Mehr Sicherheit



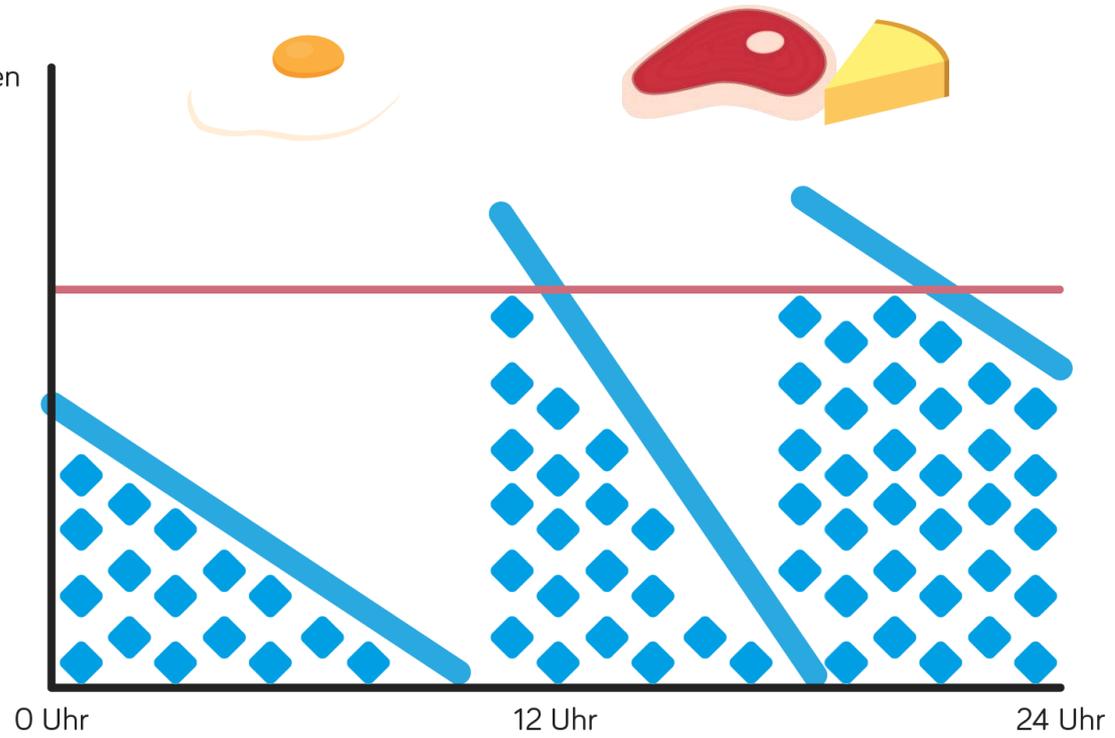
ca. 65 %



100% hydrolysiert

plus
A20
non-bitter

freie Aminosäuren



Kose
Joghurt

Kose[®]
Ayrar

Kose[®]
Buttermilch

Kose[®]
Joghurt-Drink

Kose[®]
Frischkäse

Kose[®]
Power



MOLKE-PROTEIN.
Biofermentiert.
BIOGON-VERFAHREN.

Vorteile und Nutzen:

100% hydrolysiert

plus
A20

non-bitter
quikk

100% hydrolysiert

plus
A20

non-bitter

100% hydrolysiert

plus
A20

100% hydrolysiert

plus
A20

100% hydrolysiert

plus
A20

plus
A20

non-bitter
quick

non-bitter

plus
A20

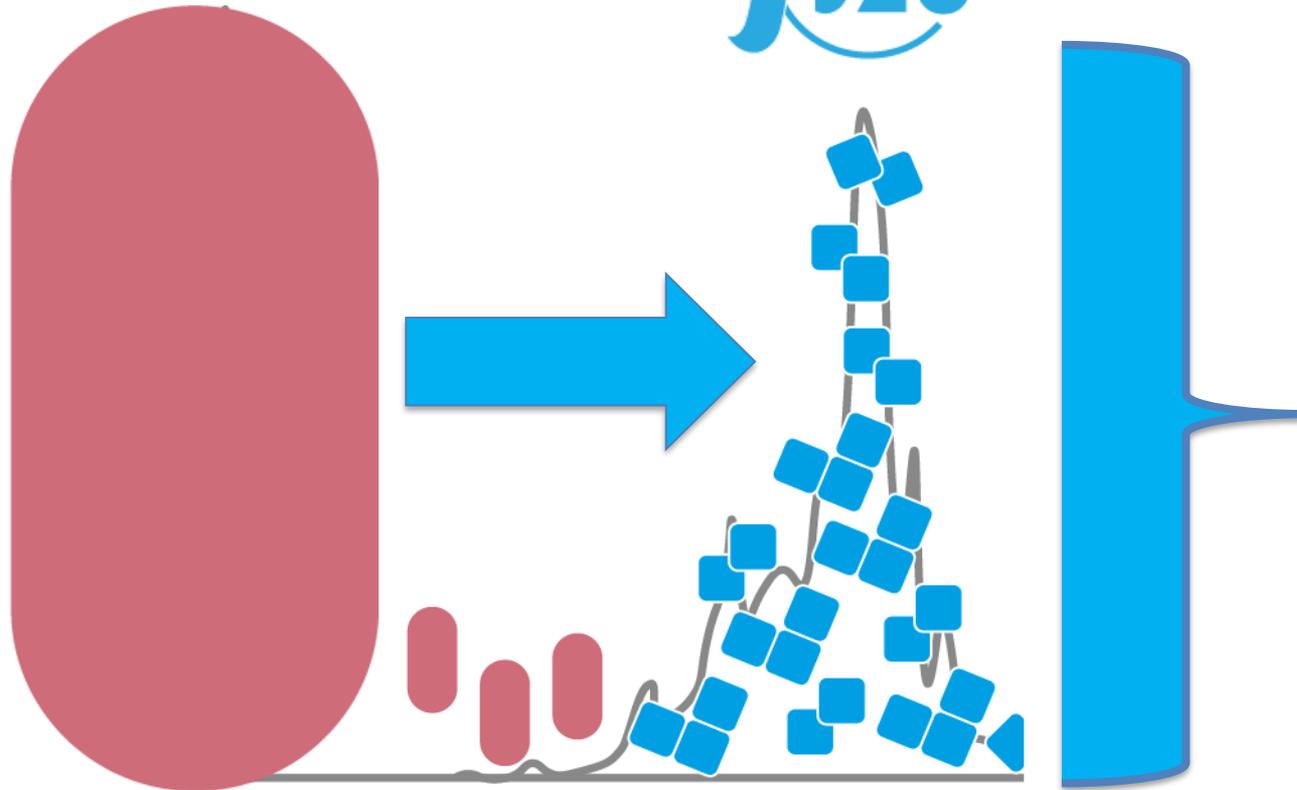
quick

plus
A20

qu



Kühe liefern körperversandtes Eiweiss/Protein. – So in Form von Milch. Ca. 35 g Protein pro Liter. Wird zu Molkerei-Produkten verarbeitet. Molke verbleibt als „Rest“. Darin enthalten das Molke-Protein mit der höchsten Bioverfügbarkeit. Die No. 1 unter allen Proteinarten. Danach erfolgt die Aufkonzentration bis hin zum WPC 80. Flüssiges Whey-Protein-Concentrate enthält 25% Trockenmasse und davon 80% Protein. – Wird je nach Verarbeitungsstufe und Qualitätsanspruch anschließend nach dem BIOGON-VERFAHREN aufgespalten (biofermentiert) und dann zu Trockenpulver verarbeitet (Vakuum-Trocknung). – Rein funktional und rational bewertet: garantiert die für den Körper perfekte Proteinversorgung zur **schnellstmöglichen, vollständigen** Aufrechterhaltung der Zell-Erneuerung von innen und aussen. Sei es als Nahrungs- oder Getränke-Protein-Bausteine und -Ketten oder als Bestandteil der pflegenden Kosmetik und Körperpflege-Produkte.



BIOGON-
VERFAHREN:
Ca. 35%
Aminosäuren
plus 65% Oligo-
Peptide. Hoher
Anteil Di- und
Tri-Peptide.
Nicht bitter im
Geschmack.

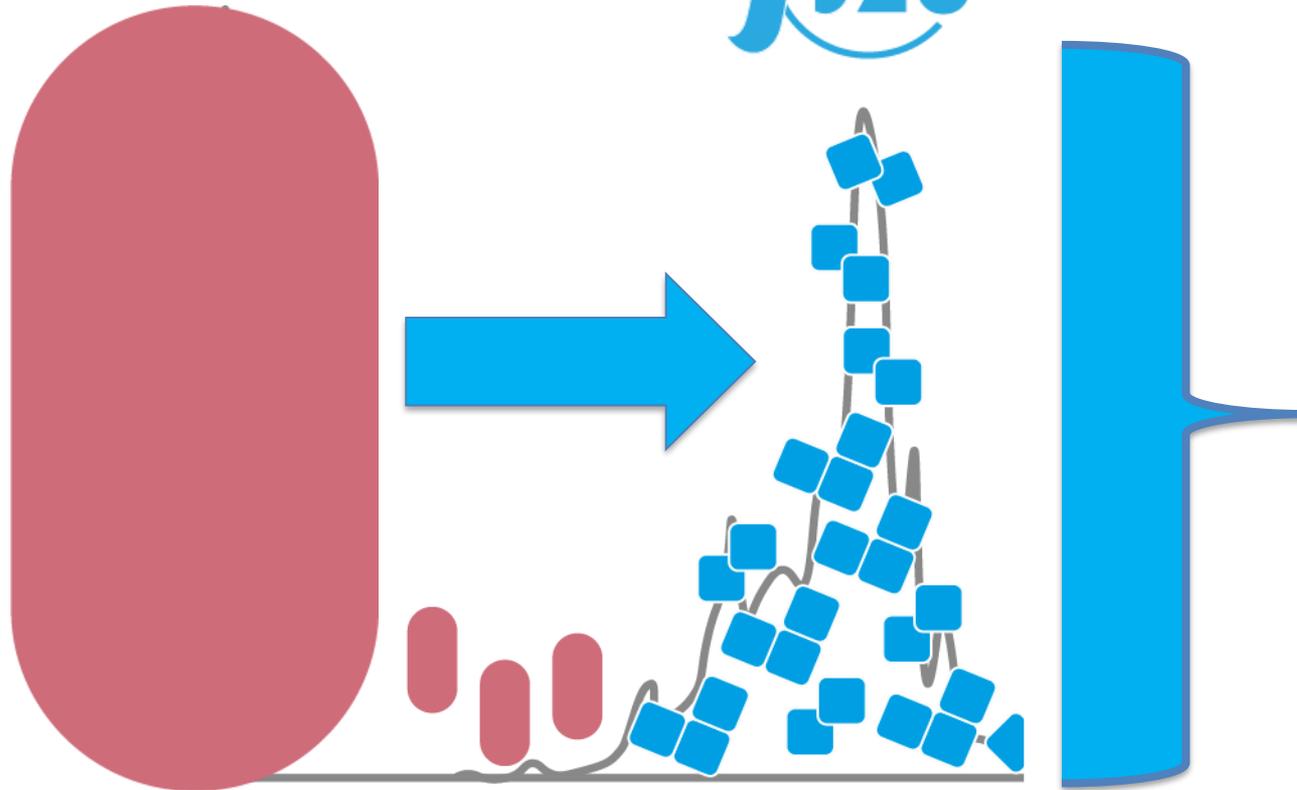
Molke-Protein vor der
Aufspaltung in Peptide und
Aminosäuren.

Biofermentiertes Molke-Protein (A20-plus) Kombinierbar mit nicht aufgespaltenem Molke-Protein oder Milch-Protein (Casein). – Bzw. Joghurt oder Quark. Ebenso mit pflanzlichen Proteinen in Getreide oder Kartoffeln.





Registrierter Produktname: Kose®. In Anlehnung an Käse, da die Molke bei der Käsegewinnung übrig bleibt. – Lieferbar in 20 kg-Säcken.- Optimale Losgröße: 20 tons.



BIOGON-
VERFAHREN:
Ca. 35%
Aminosäuren
plus 65% Oligo-
Peptide. Hoher
Anteil Di- und
Tri-Peptide.
Nicht bitter im
Geschmack.

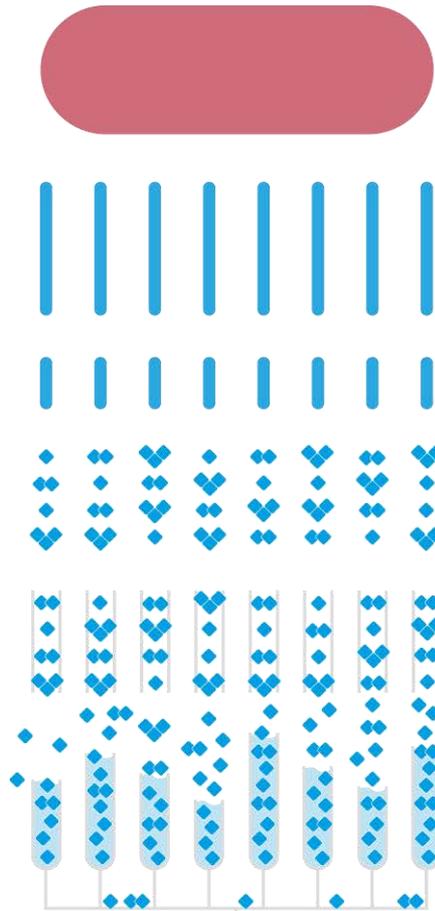
Molke-Protein vor der
Aufspaltung in Peptide und
Aminosäuren.

Biofermentiertes Molke-Protein (A20-plus) Kombinierbar mit nicht aufgespaltenem Molke-Protein oder Milch-Protein (Casein). – Bzw. Joghurt oder Quark. Ebenso mit pflanzlichen Proteinen in Getreide oder Kartoffeln.





Registrierter Produktname: Kose®. In Anlehnung an Käse, da die Molke bei der Käsegewinnung übrig bleibt. – Lieferbar in 20 kg-Säcken.- Optimale Losgröße: 20 tons.



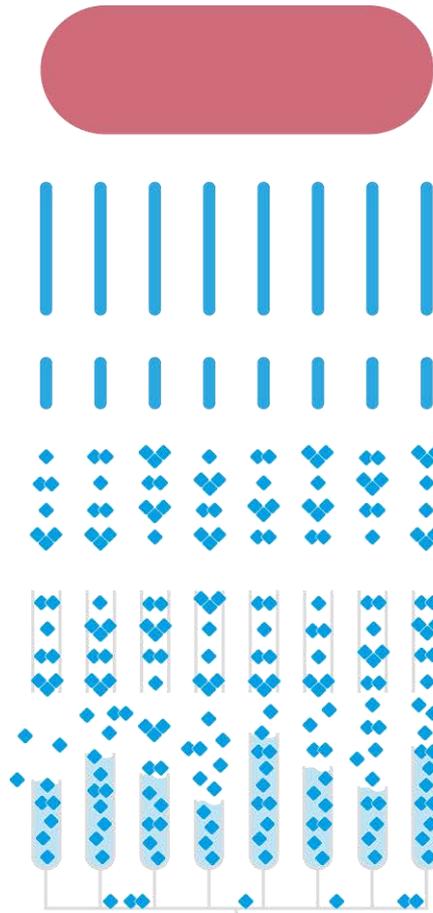
WPC (WHEY-PROTEIN); bzw.

Molke-Protein –Verdauung im Körper:

Unverzichtbar und Überlebens-Mittel sind die 8 essenziellen Aminosäuren. Sie dienen der Zell-Erneuerung. Also dem Anti-Aging und der Fitness. Die Verdauung beginnt im Magen. Die Salzsäure denaturisiert das Protein, d.h. Strukturveränderung. Protein-“Klumpen“ werden aufgelockert.

Anschließend bereits im Magen durch Enzyme in Peptide zerkleinert (wie mit einem Messer).

Um dann im Dünndarm weitert zerkleinert zu werden, damit Doppel- und Dreifach-Aminosäurenketten vorhanden sind, die sofort vom Darm aufgenommen werden. – Danach folgen die einzelnen freien Aminosäuren. Im Blut und Speicher sind dann ausschließlich 20 verschiedene freie Aminosäuren vorhanden. - Der Vorgang ist bei fettarmer Ernährung nach ca. 60 Minuten abgeschlossen.



WPH (WHEY-PROTEIN-HYDROLATE), bzw. Molke-Protein –“Vorverdauung“ in der Molkerei:

Die Verdauung bzw. Zerkleinerung erfolgt in einem Fermenter (Tank). – Der pH-Wert wird auf leicht-sauer eingestellt und kann nach der Zerkleinerung wieder angehoben werden. – Je nach Anforderung.

Im Fermenter „arbeiten/zerkleinern“ ebenfalls natürliche Enzyme die Molke-Protein-Klumpen in kleinere Ketten (Peptide) und kleinste Bausteine (Aminosäuren). – Mit dem BIOGON-VERFAHREN wird ein nicht-bitteres, wohl schmeckendes WPH (WHEY PROTEIN HYDROLYSED) gewonnen. Der Vorgang ist nach ein bis zwei Tagen abgeschlossen.

Nach dem Verzehr gelangen die bereits zerkleinerten Ketten und Bausteine in den Dünndarm und werden schneller aufgenommen. Quasi blitzschnell. Im Blut und Speicher sind dann ausschließlich 20 verschiedene freie Aminosäuren vorhanden. -

WPC-Fakten/Vorteile/Nutzen

Ausgangs-Protein für WPH.
Protein-Gehalt ca. 80%.
Alternative: WPI.
Relativ preiswert.

WPC-Fakten/Nachteile:

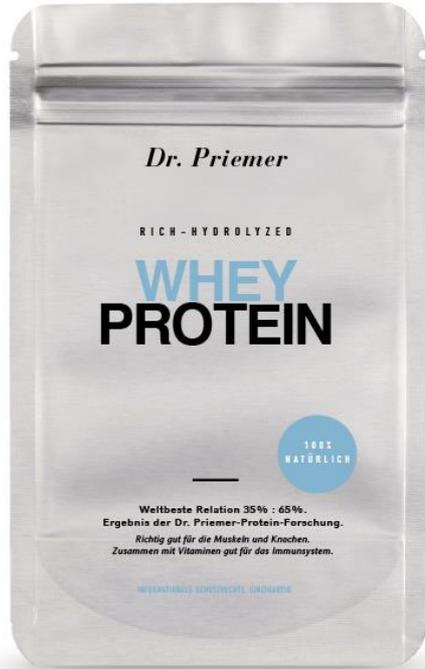
Längere Verdauungszeit.
Nicht sofort verfügbar.
Belastet den Darm
Wirkt ermüdend.
Gerinnt bei Erwärmung, so bei Backwaren.

WPH-Fakten/Vorteile/Nutzen

Endstufe der Veredlung.
Protein-Gehalt ca. 80%.
Alternative: WPIH.
Vollkommen aufgespalten.
Keine Gerinnung bei Hitze.
Einfache zu demonstrieren.

WPH-Fakten/Nachteil: Relativ teuer

WPH-Fakten/Vorteile:
Blitzschnell verfügbar.
Wirkt nicht ermüdend.
Absolutes Premium-Produkt.
Kleinere Gebinde oder Blends.
Backwaren und Getränke die thermisch stabilisiert werden.



Dr. Priemer

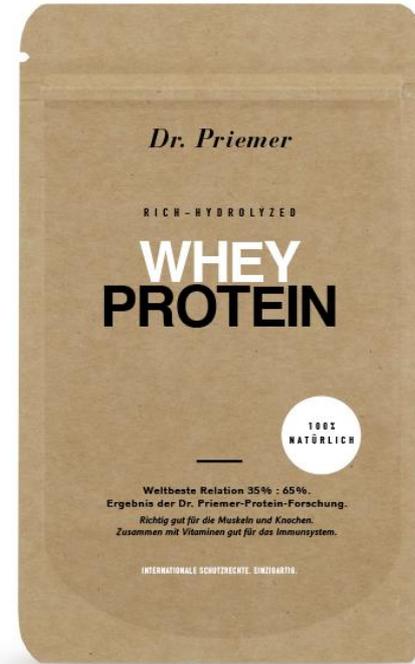
RICH-HYDROLYZED

**WHEY
PROTEIN**

100%
NATÜRLICH

Weltbeste Relation 35% : 65%.
Ergebnis der Dr. Priemer-Protein-Forschung.
*Richtig gut für die Muskeln und Knochen.
Zusammen mit Vitaminen gut für das Immunsystem.*

INTERNATIONALE SCHUTZRECHTE. EINZIGARTIG.



Dr. Priemer

RICH-HYDROLYZED

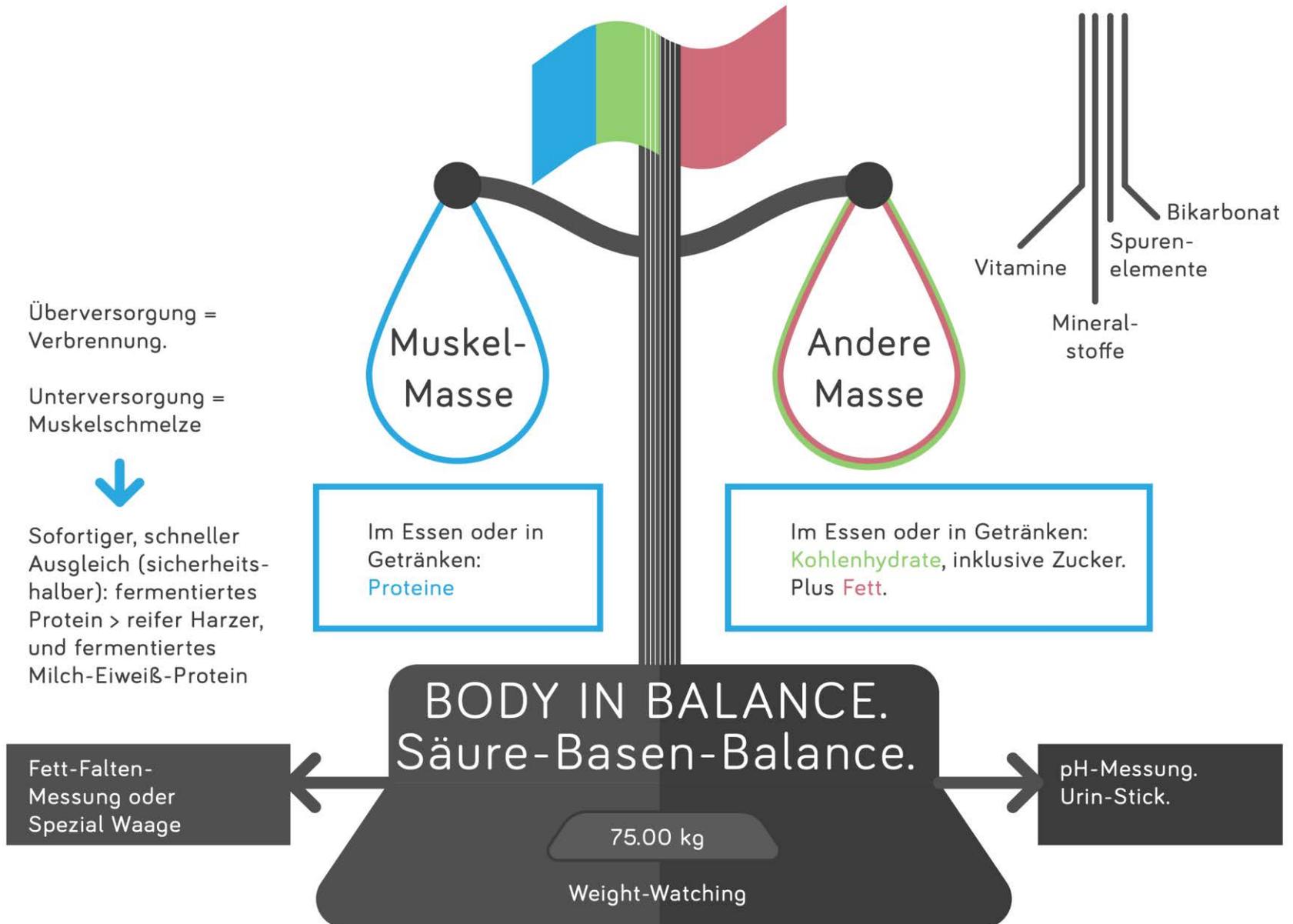
**WHEY
PROTEIN**

100%
NATÜRLICH

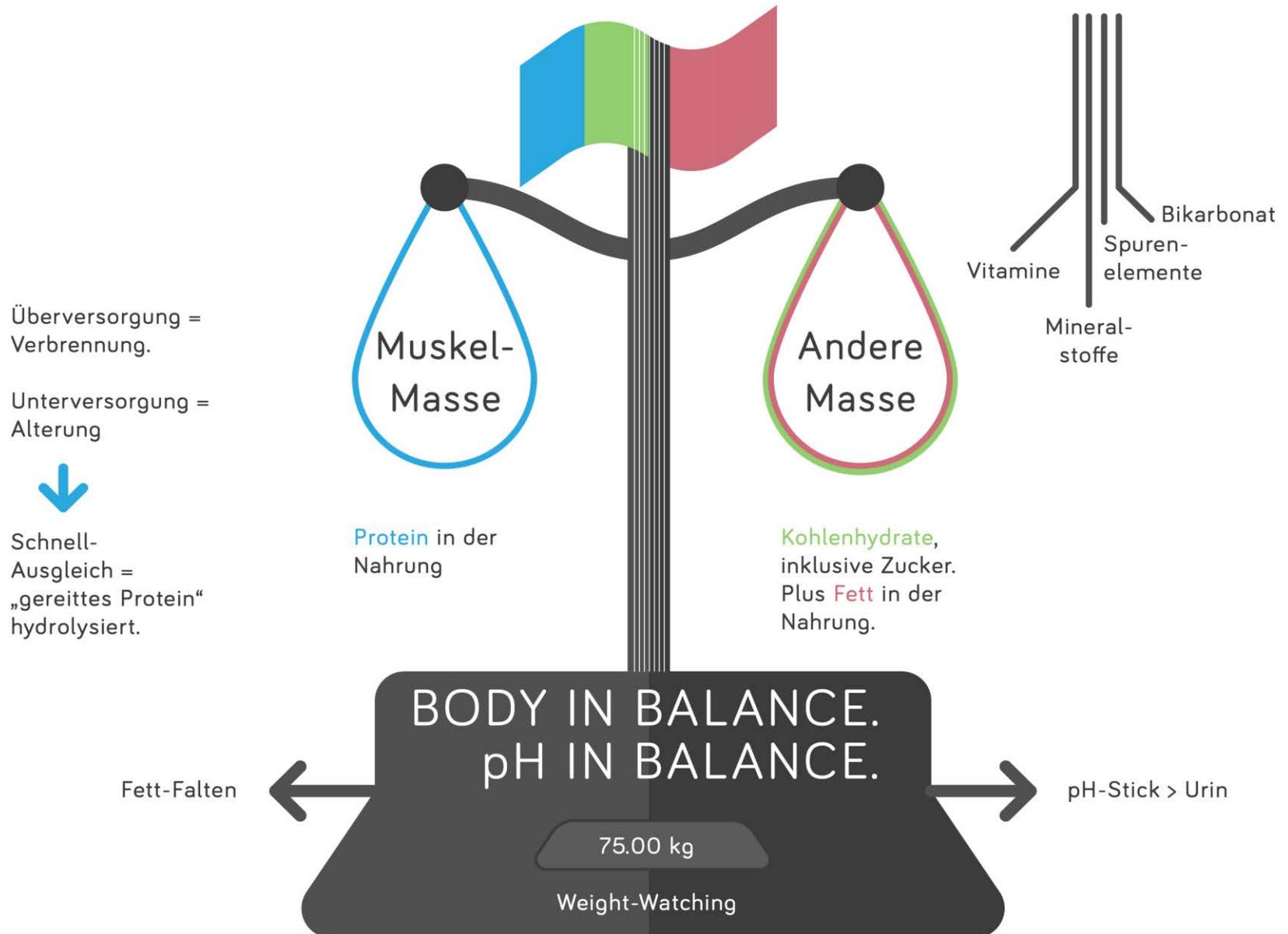
Weltbeste Relation 35% : 65%.
Ergebnis der Dr. Priemer-Protein-Forschung.
*Richtig gut für die Muskeln und Knochen.
Zusammen mit Vitaminen gut für das Immunsystem.*

INTERNATIONALE SCHUTZRECHTE. EINZIGARTIG.

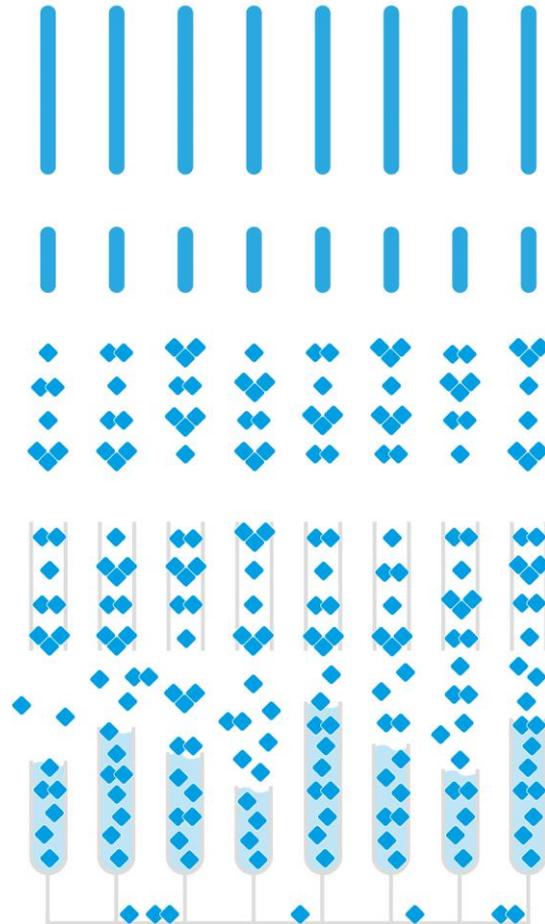
Dr. Priemer's Balance Konzept. Für sie.



Dr. Priemer's Balance

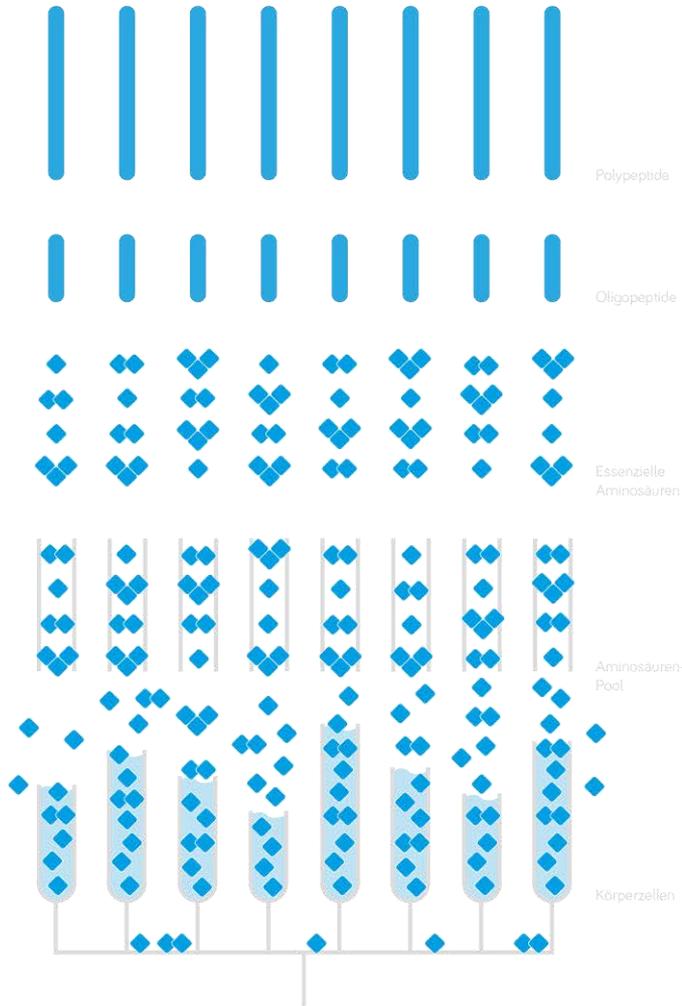


100% hydrolysiert
plus
A20
non-bitter

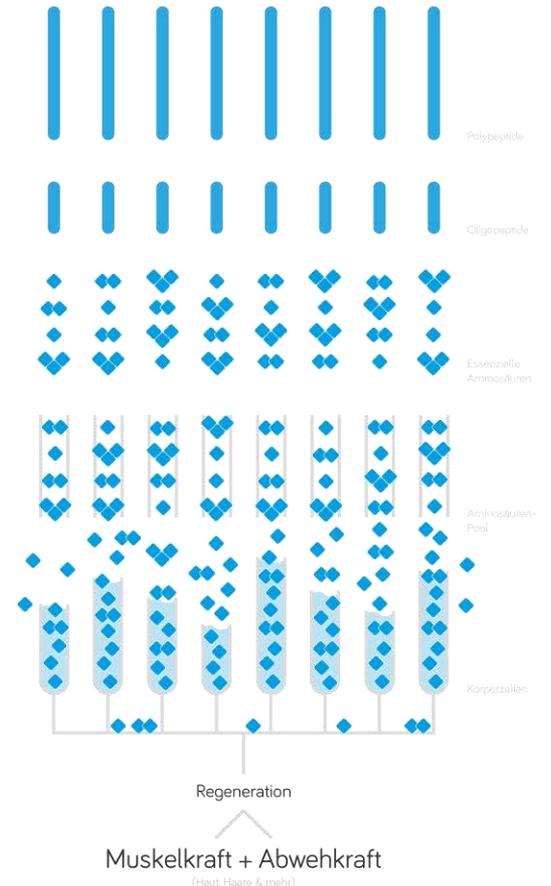


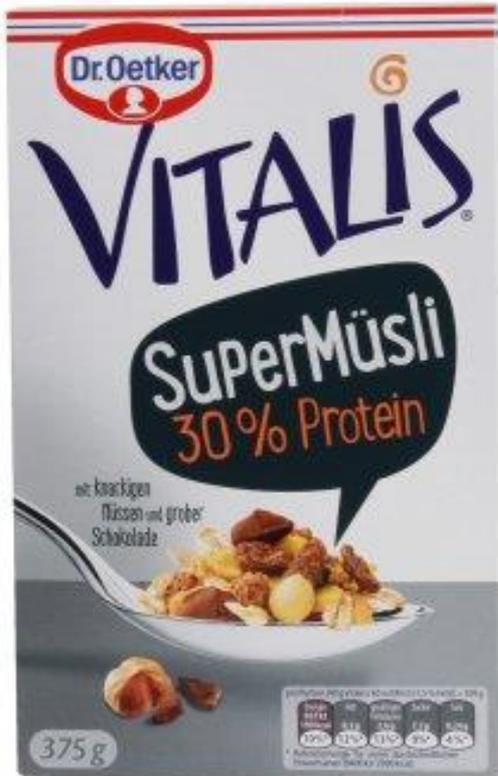


Protein



Protein

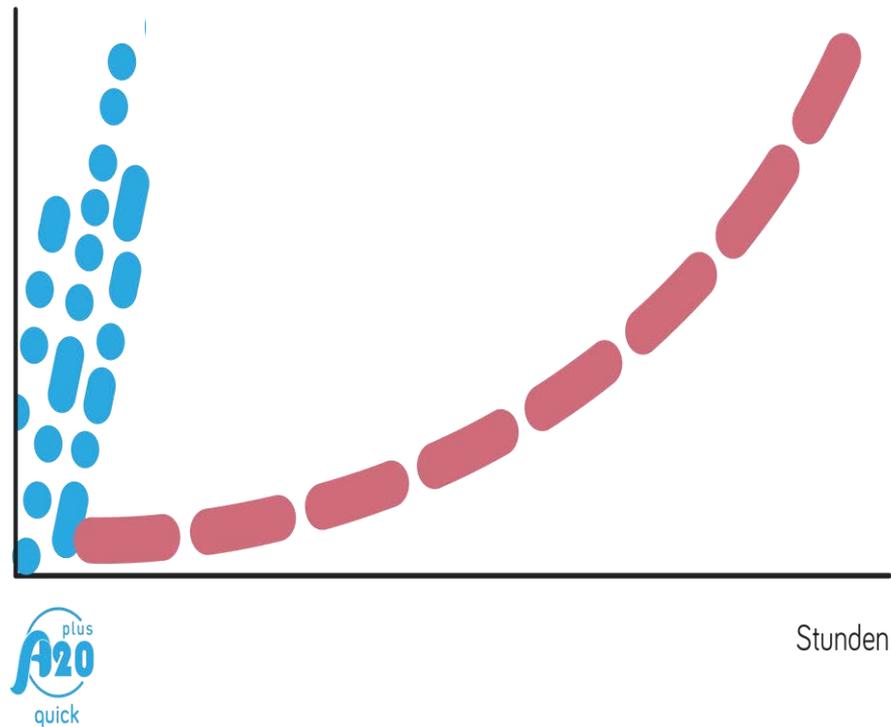




Protein-Nahrung bzw. Nahrungs-Proteine liegen im Trend. Interessant für viele Verbraucher die den Sportlern nacheifern und mehr Wert auf Muskulatur und Knochenbau legen.

Protein-Qualität? – Je schneller verwertbar und
umso weniger ermüdend/belastend, desto besser!
Deshalb 100% „zerkleinertes/quasi vorverdautes“ Protein.

Protein-Sprint



z.B. Super-Joghurt > PROTEIN-SPRINT.

**20 g PROTEIN. Decken 40% vom
Proteinbedarf. BIOFERMENTIERT:
25% sofort verwertbar.**

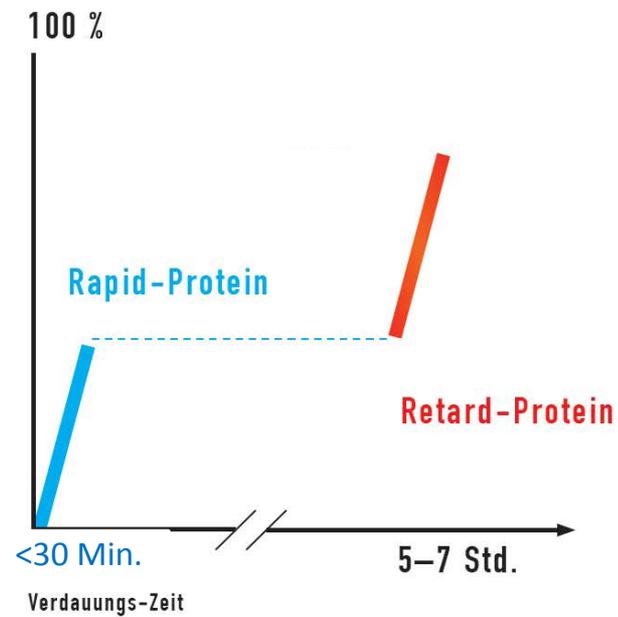
Super-Start in den Tag.

Optimal* für zwischendurch.



12

Anders dargestellt:



08.09.2017

16

Super-Joghurt. – 200 g.
PROTEIN-SPRINT. 20 g PROTEIN.
25% BIOFERMENTIERT:
Sofort verwertbar.
Super-Start in den Tag.
Optimal* für zwischendurch.



Protein ist gut für die Muskelmasse und den Knochenbau.
Das gilt für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einer gesunden Lebensweise.
Ein Becher dieses Super-Joghurts versorgt eine Person mit ca. 60 kg Körpergewicht zu 40% mit täglich erforderlichem Protein. – Der Tagesbedarf beträgt ca. 50 g.- Bei höherem Körpergewicht und Anstrengung steigt der Tagesbedarf auf 100 g und mehr. – Eine Portion deckt ca. 10% vom täglichen Energie- oder Kalorienbedarf, der mit 2000 kcal bzw. 8400 kJ zugrunde gelegt wird bei normaler Anstrengung.

NEU

JET Fit

NEU
NUR FÜR PILOTEN!

Dr. Priemer
RICH - HYDROLYZED
WHEY PROTEIN

100% SOFORTIGE BIO-VERFÜGBARKEIT

Weltbeste Relation 35% : 65%.
Ergebnis der Dr. Priemer-Protein-Forschung.
Reinigt gut für die Muskeln und Knochen.
Zusammen mit Vitaminen gut für das Immunsystem. *Rein natürlich.*

Nährwertangaben, durchschnittlich pro 100 g

Brennwert	371 kcal / 1.558 kJ
Eiweißbausteine*	73,0 g
Kohlenhydrate	5 g
- davon Milchzucker (Lactose)	5 g
Fett	5,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,65 g
Ballaststoffe	0,0 g
Natrium	268 mg
Kalium	1,005 mg
Calcium	402 mg
Chlorid	670 mg

*davon:
35% natürliche 20 Aminosäuren
65% natürliche Di- und Tri-Peptide
Optimale Relation für die sofortige Bioverfügbarkeit und Aufnahme durch die Darmzellen.

© VRS-Münster | Designagentur

Das sofort und somit am schnellsten verwertbare Protein der Welt.
Anti-Ermüdung > Super-Speisen und –Getränke.