



**TRI BLEND**

— *Select* —

---

Protein-Getränkemix

# WARUM TRI-BLEND SELECT?

Der Trend zu pflanzlich basierten, natürlich gewonnenen, biologischen Nahrungsmitteln wird immer stärker, und wir glauben, dass er auf Dauer Bestand haben wird. Aber ist man um Klimawandel und Tierwohl ebenso besorgt wie um die Ernährung des eigenen Körpers, muss man häufig Kompromisse bei Geschmack und Qualität eingehen.

Wir sagen: **Keine Kompromisse mehr!**

Erlebe Tri-Blend Select, einen köstlichen cremigen Proteinshake mit einer einzigartigen Kombination hochwertiger veganer Inhaltsstoffe!



# WAS MACHT TRI-BLEND SELECT SO BESONDERS?

---

Das liegt einfach daran, dass wir bei der Entwicklung von Tri-Blend Select das Ziel hatten, einen qualitativ hochwertigen Shake zu kreieren. Also suchten wir uns die besten Zutaten, die es gibt.





# UND ZWAR DESHALB:

---

Jede einzelne Zutat von Tri-Blend Select wurde **sorgfältig ausgewählt**, um die von unseren Kunden geforderte vorteilhafte Wirkung zu erfüllen. Die verwendeten Zutaten bestehen aus natürlich gewonnenen, pflanzlich basierten Inhaltsstoffen. Wir suchten weltweit die Zutaten mit den bestmöglichen Werten, z.B. Bio-Leinsamen aus der kanadischen Prärie, einer der hochwertigsten ballaststoffreichsten Leinsamen der Welt voller Omega 3-Fette.

Im Gegensatz zu anderen pflanzlich basierten Shakes liefert Tri-Blend Select **optimale Ernährung**. Pflanzliche Proteine genügen manchmal nicht, weil ihnen eine essenzielle Aminosäure fehlt, die z.B. Molkeprotein enthält. Bislang hieß das, dass beim Verzicht auf Molkeprotein die Proteinqualität geringer war. Jetzt nicht mehr: Tri-Blend Select enthält eine Kombination aus Erbsen, Quinoa und Leinsamen, die hilft 100 % vollständig pflanzlich basiertes Protein zu erhalten. Zudem hat Tri-Blend Select einen hohen Ballaststoffgehalt und ist zuckerarm.

Aber keine Angst: Zuckerarm heißt nicht wenig Geschmack. Durch die Mischung von Aromen, wie die leichte Süße und die Karamellnote von Bio-Kokosnussblütennektar und das zarte Nussaroma der Quinoa haben wir Geschmacksrichtungen „zum Verlieben“ erzeugt. Das sagen nicht nur wir! Wir haben Mitglieder aus ganz Europa die Geschmacksrichtungen testen lassen, und sie lieben die üppig cremige Kaffee-Karamell-Note und den leichten, frischen Bananengeschmack ebenso wie wir.

# DIE GESCHICHTE DAHINTER

---

Vom dichten Dschungel Indonesiens bis zur kanadischen Prärie ist die Geschichte von Tri-Blend Select mit den Menschen, den Orten und der Philosophie verwoben, die es so einzigartig machen. Wir sind stolz darauf, diese Geschichte bei der Einführung dieses unglaublich besonderen Produktes mit Ihnen zu teilen.



# DER SCHUTZ UNSERES PLANETEN

---

Wir sorgen uns ebenso wie du um unseren Planeten. Die Landwirte, mit denen wir für Tri-Blend Select zusammenarbeiten, betreiben ihr Geschäft seit Jahrhunderten auf dieselbe Art und Weise. Aber Tri-Blend Select besteht aus mehr als nur Pflanzen und liebevoller Sorgfalt.

Es ist das Ergebnis von Expertenwissen, das von Landwirten über Generationen weitergegeben wird, die nicht nur die besten Erzeugnisse anbauen, sondern auch das Ackerland schonen und die Umwelt schützen. Wir setzen uns für die Erhaltung dieser traditionellen Naturverbundenheit ein, damit auch weiterhin alle von dieser Sorgfalt und Expertise profitieren können.

Dadurch werden lokale Ökosysteme bewahrt und geschützt, während Pestizide und Düngemittel auf ein Minimum reduziert wurden. Der Boden bringt daher auch in Zukunft gesunde Ernten und ernährt die nachfolgenden Generationen. Eine echte Gewinnsituation.

Aber was genau ist in Tri-Blend Select enthalten? Lernen wir die Zutaten und die Landwirte, die die einzelnen Rohstoffe anbauen, auf einer schnellen Reise um die Welt etwas besser kennen.



# ERBSEN

---

Starten wir in Frankreich, von wo wir unsere Erbsen beziehen. Warum Erbsenprotein? Ganz einfach: Es ist leicht verdaulich und hat ein geringeres Allergierisiko als herkömmliche Proteinquellen wie Soja und Milchprodukte.



## In Tri-Blend

---

Seit Tausenden von Jahren werden in Frankreich Erbsen angebaut. Um 1700 war das Essen grüner Erbsen sogar besonders in Mode (sogar eine Manie). Aber Dank der jahrhundertelangen Erfahrung beim Erbsenanbau, gepaart mit dem berühmten Stil der französischen Küche, sind unsere natürlich gewonnenen Erbsen einfach *fantastique*.



# LEINSAMEN

---

Traditionell zur Linderung von Magenbeschwerden verwendet, hat Leinsamen versteckte Superkräfte: Er enthält viel Alpha-Linolensäure (eine Omega 3-Fettsäure) und ist voller Proteine, Ballaststoffe und Mineralstoffe wie Phosphor.





## In Tri-Blend

---

Beim Anbau in nördlichen Klimazonen werden der Gehalt an Alpha-Linolensäure und der Jodwert des Leinsamens turboverstärkt. Das ist nur ein Grund, warum wir unseren braunen Bio-Leinsamen aus Kanada beziehen. Der andere Grund ist das hohe Engagement und die Fachkompetenz unserer lokalen Erzeuger, die sich in allen Phasen des Anbaus und der Ernte voller Sorgfalt um die Pflanzen kümmern – von der Aussaat bis zur Ausreifung der wunderschönen Früchte. Wir lieben Leinsamen auch, weil Tri-Blend Select dadurch so köstlich glatt und cremig wird.

# QUINOA

---

Egal wie man es ausspricht (manche sagen ‚Kii-noah‘, aber es steht Ihnen frei ...): Quinoa ist sehr nahrhaft und enthält mehr Protein, gesunde Fette, Vitamine und Mineralstoffe (etwa Kupfer und Molybdän) als andere Getreidearten. Und es ist glutenfrei. Man muss es einfach lieben!





## In Tri-Blend

---

Wir arbeiten mit Bauernfamilien in Kolumbien, die diese nährstoffreiche Pflanze seit Generationen anbauen, zusammen. Was uns auch gefällt: Sie teilen unsere Leidenschaft für die Erhaltung einheimischer Getreidearten wie etwa Quinoa. Durch dieses Engagement wird das wahrscheinlich qualitativ hochwertigste Quinoa weltweit erzeugt.

# KOKOS- NUSSBLÜTEN- NEKTAR

---

Kokosnusszucker wird aus dem Saft der Blüten der subtropischen Kokospalme hergestellt. Bauern fangen den Blumensaft auf und erhitzen ihn, traditionell wird dies auf einem Holzfeuer gemacht. Was übrig bleibt, ist eine aromatische karamellartige Substanz. Darüber hinaus enthält die Bio-Kokosnussnektarblüte besonders häufig vorkommende flüchtige Verbindungen, die die Aromapalette erhöhen.



## In Tri-Blend

---

Der Kokosnussblüten-Nektar in Tri-Blend Select stammt von einem Biohof in Indonesien, der Heimat des Kokosnusszuckers. Wir wissen durch unsere Kontakte mit unseren Erzeugern, dass sie ihren Bäumen die Pflege geben, die sie zum Gedeihen und zur Gesunderhaltung brauchen. Noch besser ist, dass sie den Nektar seit Generationen vor Ort mit denselben traditionellen Methoden und ohne künstliche Zusätze ernten – ganz so, wie wir es lieben.



# CHICOREE- WURZEL- INULIN

---

Die Verbindung aus der Chicoreewurzel, das sogenannte Inulin, wird vielen gängigen Lebensmitteln zugesetzt, da es die Textur verbessern kann. Es gibt etwas Süße, aber es liefert hauptsächlich Ballaststoffe, die wir jeden Tag brauchen.



A photograph of chicory roots and flowers. A white ceramic bowl and a white ceramic spoon are filled with small, brown, irregularly shaped chicory root granules. The bowl is positioned in the upper right, and the spoon is in the lower right. Several light purple chicory flowers with green stems and leaves are scattered around the bowl and spoon. The entire scene is set against a background of weathered, light-colored wooden planks. A semi-transparent purple box with white text is overlaid on the left side of the image.

## In Tri-Blend

Wir beziehen unsere Chicoreewurzeln von Bauernhöfen in Belgien und den Niederlanden, für die wir uns aufgrund ihrer kontinuierlich hohen Produktqualität entschieden haben. Wir sind stolz darauf, mit Landwirten zusammenzuarbeiten, die Chicoree mit minimalen Rückständen dank optimierter Anbaumethoden über den gesamten Produktionszyklus hinweg anbauen.

# REIS

Wir wissen fast alle, dass Reis in China zu Hause ist, wo er vor Tausenden von Jahren zuerst angebaut wurde. Aber weißt du auch, dass Reisprotein-Pulver über 80 % Protein enthält? Es enthält ebenfalls zwei wesentliche Aminosäuren (Cystein und Methionin) und bildet ergänzend zu Quinoa, Leinsamen und Erbsen in Tri-Blend Select eine vollständige, nährstoffreiche und vegane Proteinquelle.



## In Tri-Blend

---

Unser Reis kommt aus dem Südosten von China, wo hohe Temperaturen und viel Niederschlag perfekte Bedingungen für den Reisanbau schaffen. Wir wählen unsere Erzeuger danach aus, dass sie unser Ziel der bestmöglichen Produktqualität teilen.



# HAFER

---

Hafer ist viel wirksamer, als man denkt. Ein einziges Haferkorn enthält bereits die volle Palette von Nährstoffverbindungen, darunter lösliche Ballaststoffe und sogenannte Hafer-Beta-Glucane, die nachweislich zur Senkung der Cholesterin- und Glukoseabsorption im Blut beitragen, wenn sie in bestimmten Mengen aufgenommen werden.



A wooden bowl filled with rolled oats sits on a piece of burlap fabric. A wooden spoon is visible in the upper left corner, and several wheat stalks are in the lower right corner. The background is a light-colored, textured surface.

## In Tri-Blend

Wir haben uns innovative Haferbauern und Mühlen in ganz Europa gesucht, um bei dem von uns verwendeten Hafer Qualität, Frische und exzellenten Geschmack zu garantieren. All dies trägt dazu bei, das feine Aroma und den cremigen Geschmack von Tri-Blend Select zu optimieren, ohne Kompromisse bei den Nährwerten eingehen zu müssen.

# ACEROLA- KIRSCH

Die Acerolakirsche enthält eine vitaminreiche Mischung mit 37x mehr Vitamin C als die entsprechende Menge Orangen. Und noch mehr: Sie ist von Natur aus kalorienarm, stark eisenhaltig und besitzt deutlich stärkere antioxidative Eigenschaften.





## In Tri-Blend

---

Unsere Acerolakirschen wachsen in üppigen Kirschplantagen in Brasiliens Nordosten, wo sie biologisch angebaut und sorgsam von Hand geerntet werden. Unsere dortigen Erzeuger bekennen sich zu ihrer ökologischen Verantwortung. Das natürlich ausgewogene Ökosystem, das sie aufgebaut und kultiviert haben, bringt höchste Erträge und schützt gleichzeitig die heimische Landschaft.

# STEVIA

---

Die in Südamerika beheimatete Stevia-Pflanze wurde vor über 200 Jahren zum ersten Mal dort konsumiert, als die Ureinwohner Blätter der Pflanze verwendeten, um ihre Getränke zu süßen oder sie als süße Leckerei zu kauen. Die natürlich vorkommenden Süßungskomponenten in Stevia sind 200- bis 300-mal süßer als Zucker und liefern überhaupt keine Kalorien. Somit ist es die perfekte Wahl für Tri-Blend Select.



## In Tri-Blend

---

Stevia hat vielleicht erst vor kurzem den Mainstream erobert und Einzug in die Supermarktgale und bei den Gesundheitsprodukten gehalten, aber es wird in Teilen der Welt seit der Antike als Süßungsmittel aus natürlichen Quellen verwendet. Wir beziehen unser Stevia von zuverlässigen Landwirten in ganz Asien, wo dieser blattreiche Ernteanteil der Sonnenblumen-Familie seit Jahrhunderten angebaut wird.





Tri-Blend Select steht für alles, wofür wir von Herbalife Nutrition uns leidenschaftlich engagieren: soziale Verantwortung, fortschrittliche Ernährung und immer erstklassige Produkte. Gebe online Feedback über den Hashtag **#TriBlendSelect** und **#HerbalifeNutrition**.

## Chicoreewurzel (Inulin)

Belgien & Niederlande

## Hafer

Westeuropa

## Erbsen

Frankreich

## Leinsamen

Kanada

## Stevia

Asien

## Quinoa

Kolumbien

## Reis

China

## Acerolakirsche

Brasilien

## Kokos- nussblüten- Nektar

Indonesien

Zutaten aus aller Welt

