



Nonna Elena: Tomatensossen als Gesundbrunnen?

„Was dem einen lieb ist, sollte dem anderen recht sein“, so Stephan Mätzschke, Trophologe grad. und verantwortlich für die Qualitätskontrolle bei Nonna Elena in Rastede. Hier werden Tomatensossen mit den Geschmacksrichtungen Natur, Basilikum und Chilli produziert..

Man kann trefflich darüber streiten ob die Tomate zur Gattung des Gemüses oder des Obstes gehört. Der Italiener sagt liebevoll „il Pomodoro“ – der Goldapfel. Und in der Antike wurde die Tomate auch gerne als Liebesapfel bezeichnet. Nach der klassischen Definition gehört die vitaminreiche Tomate zur Obstgattung, obwohl sie in unseren Breiten zum Gemüse gezählt wird.

Bei Nonna Elena ist man sich der Vitaminvielfalt der Tomate bewusst. Die schonende Verarbeitung des Produktes zur Sosse steht hier im Vordergrund. Guter Geschmack und der Erhalt von natürlichen Vitaminen zeichnen die Tomatensossen von Nonna Elena aus.

Wissenschaftler haben nun ganz andere, überzeugende Argumente für den Genuss von Tomaten herausgefunden. Wer regelmässig Tomatenprodukte isst, fördert seine Gesundheit. Verantwortlich dafür ist der natürliche rote Farbstoff LYCOPIN, der ähnlich wie Betacarotin zur Gruppe der Carotinoide zählt.

LYCOPIN verringert das Risiko für Herzinfarkt und Prostatakrebs. Omer Kucuk, Professor der Medizin und Onkologie am Krebsforschungsinstitut „Karmanos“ in Detroit bestätigte die positive Wirkung von LYCOPIN bei Patienten mit bestehendem Prostatakrebs. Es konnten sogar Anzeichen von Rückbildung und abnehmende Bösartigkeit nachgewiesen werden.

Gut zu wissen: gekochte Tomaten sind wirksamer. Die Wirkung von LYCOPIN ist in Tomatensossen deutlich intensiver als in vergleichbar rohen Früchten. Durch das Erhitzen der Tomaten werden die Zellhüllen aufgebrochen und das freigesetzte LYCOPIN kann vom menschlichen Körper besser aufgenommen werden.

Ein Grund mehr für Nonna Elena, nur beste Tomaten schonend zu verarbeiten und den höchsten LYCOPIN-Wert für die schmackhaften Tomatensossen zu erzielen. Im Übrigen: LYCOPIN trägt auch zur Verringerung der Hautalterung bei.

„Was heisst das für uns?“, resümiert Stephahn Mätzschke, „Tomatensossen von Nonna Elena mit freigesetztem LYCOPIN sind kein Allheilmittel – aber überzeugend schmackhaft und gesundheitsfördernd“.



Über Nonna Elena

Ein junges Team. Mit viel Elan und Engagement für tradierte Werte. In Rastede bei Oldenburg werden in einer qualitätsbewussten Manufaktur Tomatensossen nach alten Familienrezepten hergestellt. Sonnengereifte Tomaten aus Apulien. Ohne Konservierungsstoffe. Der Vertrieb erfolgt über den ausgesuchten Lebensmittelhandel.

Leseranfragen:

Nonna Elena GmbH
Raiffeisenstr. 30L
26180 Rastede

Stephan Mätzschke
T: +49 4402 505 99 09
E: maetzschke@nonna-elena.de

www.nonna-elena.de