



FINANZIERT MIT
FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Die leckere Schote ist gut für die Augen!

Schafft Durchblick: orange Paprika

Essen – Mit dem Alter steigt das Risiko, eine altersbedingte Augenerkrankung zu erleiden. Die häufigste Folge: Kurzsichtigkeit. Schuld daran ist ein Funktionsverlust des so genannten gelben Fleckes auf der Netzhaut. Mit den richtigen Lebensmitteln kann man dem Körper helfen, das Auge zu schützen und Erkrankungen vorzubeugen. Besonders gut: Orange Paprika!

Die leckere Schote liefert besonders viel Zeaxanthin und Lutein – natürliche Pflanzenstoffe, die als Pigment im gelben Fleck vorkommen und dort die Netzhaut als Filter vor zu hoher Lichteinstrahlung schützen. Der Körper kann Zeaxanthin und Lutein nicht selber produzieren und muss diese Stoffe daher über die Nahrung aufnehmen. Eine orange Paprika deckt bereits den täglichen Bedarf eines Erwachsenen daran und hat bei regelmäßigem Verzehr eine vorbeugende Wirkung. Positiver Nebeneffekt: Die Paprika liefert gleichzeitig den Tagesbedarf an Vitamin C.

Ob warm oder kalt, orange Paprika ist süß, saftig und lecker. Aus diesem Grund gewinnt die bunte Schote auch immer mehr



FINANZIERT MIT
FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Seite 2

September 2012

Fans in Holland und Deutschland, die ihr den leckersten Geschmack von allen Paprika-Sorten attestieren.

Tipp für einen leckeren Paprika-Dipp: Einfach Frischkäse, in kleine Stückchen geschnittene orange Paprika, Salz und Pfeffer vermengen und auf's Brot damit – geht schnell, ist lecker und dazu noch gut für die Augen!

((Zeichen inklusive Leerzeichen: 1.411))

Nimm Paprika, weil

- ... sie super schmeckt!
- ... sie drei Mal so viel Vitamin C wie eine Zitrusfrucht enthält!
- ... sie sich für eine Vielzahl von Gerichten eignet!
- ... eine Schote bereits mehr als den Tagesbedarf an Vitamin C deckt!
- ... sie leicht in den Alltag integrierbar ist!
- ... sie Farbe und Abwechslung auf den Teller bringt!

www.nimmpaprika.de

Mehr Informationen zur Kampagne „Colourfultaste“, Rezepte oder Bildmaterial:



FINANZIERT MIT
FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION



Colourfultaste

Telefon: 0201 8945889-0

E-Mail: presse@colourfultaste.com