

ERNÄHRUNG

So schmeckt Natur

Einzigartige Qualität in 14 Sorten

Die Früchte brauchen viel Sonne, um für die Produktion für Pago Spezialitäten vollreif zu werden. Die Marillen, Birnen und Pfirsiche für die Produktion reifen in Italien, Spanien, Griechenland und der Türkei, da sich diese Früchte nur unter der mediterranen Sonne optimal entwickeln. Die Orangen kommen aus Brasilien, Florida, Kalifornien, während exotische Früchte wie zum Beispiel Maracuja, Ananas oder Papaya aus anderen Regionen Südamerikas bezogen werden.

Alle Früchte werden direkt im Anbaugebiet vorverarbeitet und erst dann zu Pago gebracht. Das für die Pago Produkte verwendete Obst ist als Naturprodukt abhängig von klimatischen Bedingungen wie Sonneneinstrahlung, Niederschlagsmengen, etc. Um eine gleichbleibend hohe Qualität der Pago Spezialitäten zu gewährleisten, werden die dafür notwendigen Früchte daher dort eingekauft, wo die äußeren Bedingungen eine optimale Ernte bewirkt haben.

Von der Frucht zum Pago

Herstellung: Ernten, Waschen, Verlesen, Konzentrieren, Transportieren, Abfüllen, Pressen, Saftaufbereitung, Pasteurisieren.

Vom Prinzip her wird Pago ebenso hergestellt, wie man das „Entsaften“ von zu Hause kennt. Durch langjährige Erfahrung konnte Pago aber einzelne Herstellungsschritte und Rezepturen so optimieren, dass Pago wirklich so schmeckt, wie sich der Genießer die ideale Frucht in flüssiger Form vorstellt!

Sortenvielfalt

Pago steht für flüssige Spezialitäten aus sonnengereiften Früchten. Typische Kennzeichen von Spezialitäten sind etwa die Sortenvielfalt und die

anerkannte Premium Qualität. Aus dieser Vielfalt haben wir zwei, speziell für die Gewichtsabnahme zu empfehlende Vitaminspender, ausgesucht.

Ananas

Ananassaft besteht aus 100 % Fruchtsaft ohne Zuckerzusatz. Die Ananas enthält wertvolle Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen), etwas Provitamin A, Vitamine der B-Gruppe, etwas Vitamin C sowie Bromelin, ein eiweißspaltendes Ferment.

Die verdauungsfördernde, entschlackende und wassertreibende Wirkung von Ananas kann bei entsprechenden Kuren genutzt werden. Frischer Ananassaft ist erfrischend bei Fieber- und Erkältungskrankheiten; zudem haben Ananas wenig Kalorien.

Für Pago Ananassaft werden nur ganz bestimmte, besonders aromatische Sorten verwendet. Diese garantieren den typischen, vollmundigen Pago Ananassgeschmack.

Orangen-Karotten-Zitronengetränk

Mit dem Orange-Karotten-Zitronengetränk bietet Pago den besonders gesundheitsbewussten Fruchtsaftgenießern nicht nur einen wertvollen Vitaminspender sondern auch ein ausgezeichnetes, geschmacklich ausgewogenes Erfrischungsgetränk. Das Orange-Karotten-Zitronengetränk besteht aus Wasser, Zucker, Orangen-, Karotten- und Zitronensaftkonzentrat, natürlichem Aroma und der Vitaminmischung: Vitamin C, Vitamin E, Provitamin A.

Die Kombination „ACE“ gilt zu Recht als Vitamin-Erfolgsformel: Provitamin A, Vitamin C und Vitamin E ergänzen sich als Zellschutzvitamine, die das menschliche



Immunsystem stärken. Provitamin A ist z.B. wichtig für den Sehvergang und das Zellwachstum, Vitamin C unterstützt die körpereigenen Abwehrkräfte und Vitamin E spielt eine wichtige Rolle im Fett- und Muskelstoffwechsel.

Die typische, grüne Pago Flasche

Die grüne Flasche ist ein markentypisches Erkennungsmerkmal von Pago. Ihre charakteristische Form hilft dem Konsumenten schon auf den ersten Blick, „sein“ Pago zu erkennen.

Aber es ist nicht nur das ästhetische Erscheinungsbild, das für die Flasche spricht. Mindestens ebenso wichtig sind Farbe, Verschluss und Material. Pago Spezialitäten haben drei „Feinde“. Diese sind Licht, Sauerstoff und Wärme. Vor diesen „Feinden“ schützt die dunkelgrüne Glasflasche eben besonders gut.

Pago hat seine Spezialitäten immer schon in Glas abgefüllt. Das entspricht der strikten Qualitätsphilosophie von Pago und der Überzeugung, dass Glas die einzig richtige



Verpackung ist. Glasverpackungen sind hermetisch dicht verschlossen. Darüber hinaus schützt das grüne Glas, wie es bei Pago verwendet wird, das flüssige Obst vor Lichteinfluss und dem damit verbundenen Abbau einzelner Vitamine und der natürlichen Farbstoffe der Früchte. Die grüne Glasflasche kann heute bereits zu 90% aus Recyclingglas hergestellt und zu 100% immer wieder dem Recycling zugeführt werden. Mehrwegflaschen werden von Pago dort verwendet, wo es ökologisch sinnvoll ist; also vor allem bei Produkten mit hoher Umschlagshäufigkeit und bei kurzen Transportwegen. Diese Mehrwegflaschen werden bis zu 40 mal wieder befüllt.

Pago hilft Behinderten

Am Sonntag, den 23. Juni 2002, veranstaltete die Österreichische Computer Gesellschaft (OCG) am SCS-Gelände Vösendorf einen Lauf für

die gesamte IT-Branche. Es wurde in Teams gelaufen und Menschen mit Behinderungen konnten ebenfalls starten (Einzelwertung für RollstuhlfahrerInnen). Jede/r Teilnehmer/in erhielt eine Medaille aus der Serie „Österreichische Computerpioniere“.

Der Erlös der Veranstaltung wird in IT-Infrastruktur für Menschen mit Behinderungen investiert. Darüber hinaus hatte das Event zu einem gesellschaftlichen Treffen von Mitgliedern, Förderern und Geschäftspartnern der OCG, sowie allen Laufinteressierten, denen dieser Benefizgedanke ein Anliegen ist, geführt.

**PAGO Österreich
VertriebsgesmbH.**

2320 Schwechat

Brauhausstraße 8

Tel.: 01/706 56 18

Fax: 01/706 47 46

E-mail: pago.oesterreich@pago.cc

www.pago.cc

Vitamintabelle

Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die wichtigsten Inhaltsstoffe der bekanntesten Fruchtarten:

Ananas Aromastoffe, wertvolle Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen), Zucker, Fruchtsäure (vor allem Zitronensäure), Provitamin A, Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C, Bromelin. Fördert die Verdauung (Bromelin) und Durchblutung, entwässert und wirkt entzündungshemmend.

Apfel Apfel-, Zitronensäure, mehrere Zuckerarten (vorwiegend Fruchtzucker) mehr als 30 Mineralstoffe und Spurenelemente Provitamin A, Vitamin B1, B2, B6, Vitamin E, Niacin, Folsäure, Vitamin C, Kalium. Kalium reguliert den Wasserhaushalt.

Banane Kohlenhydratreich, Mineralstoffe wie Kalium, Eisen, Magnesium, viele Spurenelemente, Provitamin A, Vitamin E, B1, B2, B6, Niacin, Pantothen- und Folsäure, Vitamin C. Bananen sind schnelle und kontinuierliche Energiespender mit verdauungsregulierender Wirkung.

Erdbeere Hoher Gehalt an Mineralstoffen, Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen, Fruchtsäuren, Provitamin A, alle B Vitamine, Vitamin C. Wegen dem hohen Eisen-Gehalt gelten Erdbeeren in der Volksmedizin als wirksames Mittel gegen Blutarmut und Bleichsucht.

Grapefruit Inhaltsstoffe: 7 % Zucker, 1,5 % organische Säuren, Mineralstoffe, Vitamine der B-Gruppe und ca. 400 mg/ l Vitamin C. Das Fruchtfleisch wirkt appetitanregend, die Verdauung und Darmperistaltik fördernd, morgens auf nüchternem Magen wirkt es darmreinigend.

Heidelbeere Apfel-, Zitronen- und andere Fruchtsäuren, Mineralstoffe (Eisen, Mangan, Calcium), Gerbstoffe und Vitamine, hoher Gehalt an Natrium. Entschlackende Wirkung, Anthocyan wirkt positiv auf Herz-Kreislauf.

Johannisbeere Reich an Kalium, Calcium, Phosphor, Pektin und Fruchtsäuren, hoher Gehalt an Vitamin C (100-300 mg/ l) sowie an P-Faktoren. P steht für Permeabilität d.h.: Durchlässigkeit der kapillaren Blutgefäße).

Kirsche Reich an Mineralstoffen (vor allem Kalium und Eisen) sowie fast allen Vitaminen der B-Gruppe und

Vitamin C, aber auch sekundären Pflanzenstoffen - den sogenannten Flavonoiden Flavonoide haben eine überragende Bedeutung als Radikalfänger, die das Krebsrisiko senken, herz- und gefäßschützend wirken und das Immunsystem stärken

Marille Hoher Gehalt an Kalium und Natrium sowie an natürlichen Provitamin A. Provitamin A wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt, das die Hautzellen vor UV-Strahlung schützt und für die Sehkraft wichtig ist.

Multivitamin Vitaminmischung: Vitamin C, Niacin, Vitamin E, Pantothen-säure, Provitamin A, Vitamin B6, Vitamin B1, Folsäure, Biotin, Vitamin B 12 many things

Orange Fruchtsäuren, zahlreiche Mineralstoffe - Kalium, Calcium, Phosphor -, Spurenelemente und einige, unsere Lebensfunktion regulierende, Enzyme. Bedeutender Vitaminträger, gute Vitamin C-Quelle.

Pfirsich Energie- und kohlenhydratreich, Menge an natürlichen Mineralstoffen ist sehr hoch (Calcium, Phosphor, Kalium, Eisen, Provitamin A, Vitamin B1, B2 und Niacin). Verdauungsanregende Wirkung.