

DE BIO KOLLAGEN
EN ORGANIC COLLAGEN

JARMINO

smart natural food



DE-Öko-001
EU-Land-
wirtschaft

DE Für das JARMINO Knochenbrühen Kollagen werden Bio Rinderknochen von Rindern aus Weidehaltung ausgekocht und die entstehende Brühe zu einem feinen Pulver dehydriert. Die Produktion erfolgt nur mechanisch und thermisch, was es zu einem clean label Produkt macht. Die Natürlichkeit des Bio Kollagens zeigt sich in einem dezenten Rindfleischgeschmack.

EN For JARMINO bone broth collagen, organic beef bones from grass-fed cattle are simmered and the resulting broth is dehydrated into a fine powder. The production involves only mechanical and thermal processing, making it a clean label product. The naturalness of the organic collagen is reflected in a subtle beef flavor.

ZUTATEN:
Rinderknochenbrühen-Pulver* (99,2%), Sonnenblumenlecithin* (0,8%)
*aus kontrolliert ökologischem Anbau
Kann Spuren von Milch enthalten, da im Abfüllbetrieb auch Milchprodukte verarbeitet werden.

INGREDIENTS:
Beef bone broth powder* (99,2%), sunflower lecithin* (0,8%)
*from controlled organic cultivation
May contain traces of milk, as milk products are processed at the filling plant.

VERZEHREMPFEHLUNG:
Täglich 10g (1 Esslöffel) in heißes Wasser, Tee oder andere herzhaftes Getränke fest einrühren. Mit Smoothies, Säften oder Shakes mixen. Mit Eintöpfen, Suppen oder Saucen kochen. Empfohlene tägliche Verzehrmenge nicht überschreiten.

RECOMMENDED INTAKE:
Stir 10g (1 tablespoon) per day firmly into hot water, tea or other savory beverages. Mix with smoothies, juices or shakes. Cook with stews, soups or sauces. Do not exceed recommended daily dose.

This product is intended to be used alongside an active lifestyle and a balanced diet. Please store in a cool, dry place away from direct sunlight.

Dieses Produkt ist zur Ergänzung eines aktiven Lebensstils und einer ausgewogenen Ernährung gedacht. Bitte kühl, trocken und vor Sonnenlicht geschützt aufbewahren.

Best before (M/Y): see bottom

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Boden



COLLAGEN

8g Kollagen pro Portion /
8g Collagen per serving



DE Rinderknochenbrühen-Kollagen, aus Weidehaltung
EN Beef bone broth collagen from grass-fed cattle



| Durchschnittliche Nährwerte Nutrition Facts | pro 100 g per 100 g | pro Portion per serving |
|--|------------------------|----------------------------|
| Energie / Energy | 1764 kJ 414 kcal | 176 kJ 41 kcal |
| Fett / Total Fat | 3,7 g | 0,4 g |
| davon ges. Fettsäuren / Saturated Fat | 1,0 g | 0,1 g |
| Kohlenhydrate / Carbohydrates | 1,0 g | 0,1 g |
| davon Zucker / Sugars | 0,0 g | 0,0 g |
| Eiweiß / Protein | 94,2 g | 9,4 g |
| davon Kollagen / Collagen | 80,4 g | 8,0 g |
| Salz / Salt | 3,0 g | 0,3 g |

| Aminosäuren Amino Acids | pro 100 g per 100 g | pro Portion per serving |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| Alanine | 8,7 g | 0,9 g |
| Arginine | 7,4 g | 0,7 g |
| Aspartic acid | 6,0 g | 0,6 g |
| Cystine + cystein | <0,1 g | 0,0 g |
| Glutamic acid | 10,9 g | 1,1 g |
| Glycine | 19,8 g | 2,0 g |
| Histidine | 1,1 g | 0,1 g |
| Hydroxyproline | 10,1 g | 1,0 g |
| Isoleucine | 1,7 g | 0,2 g |
| Leucine | 3,7 g | 0,4 g |
| Lysine | 3,8 g | 0,4 g |
| Methionine | 0,9 g | 0,1 g |
| Phenylalanine | 2,3 g | 0,2 g |
| Proline | 11,9 g | 1,2 g |
| Serine | 3,4 g | 0,3 g |
| Threonine | 2,1 g | 0,2 g |
| Tryptophane | 0,36 g | 0,04 g |
| Tyrosine | 1,3 g | 0,1 g |
| Valine | 3,0 g | 0,3 g |

Jarfood GmbH,
Oskar-von-Miller-Ring 29
80333 München

www.jarmino.de/.co.uk

300 g

Füllhöhe technisch bedingt /
Filling height technically
caused

30 Portionen /
servings

USPs:

- #1 Kollagen in Bio-Qualität auf dem Markt
- #1 Kollagen auf Basis von Knochenbrühe auf dem Markt
- 100% natürliches Produkt

- Das JARMINO Collagen Pulver in Bio-Qualität wird durch Dehydrieren von Knochenbrühe hergestellt.
- Dabei verwenden wir ausschließlich Knochen von Bio Rindern aus europäischer Weidehaltung.
- Das schonende, rein thermische und mechanische Herstellungsverfahren macht unser Bio Kollagen zu einem Clean Label Produkt.



UVP: 39,99€

Reines Bio Kollagen

Wir sind stolz das erste Kollagen in Bio-Qualität auf dem Markt zu präsentieren. Unser schonendes, rein thermisches und mechanisches Herstellungsverfahren macht dieses Kollagen zu einem Clean Label Produkt.

Regelmäßige Kollagenversorgung

Dieses Kollagen Pulver ist für alle, die Ihren Körper regelmäßig mit hochwertigem Bio Kollagen in seiner reinsten Form versorgen möchten.

Proteinreich

Mit 94% Eiweißanteil ist unser Bio Collagen das proteinreichste Kollagen auf dem Markt - Ideal für aktive und fitnessbegeisterte Konsumenten.

Warum ist Kollagen so wichtig?



Kollagen ist das wichtigste Protein des menschlichen Körpers und Basis für die Struktur unserer Knochen, Gelenke, Muskeln, Haut, Haare und Nägel. Da die Kollagenproduktion unseres Körpers mit zunehmendem Alter abnimmt, ist es wichtig, den Körper von Außen mit diesem essentiellen Nährstoff zu versorgen.

Durch die moderne Lebensmittelverarbeitung ist Kollagen jedoch praktisch vollständig aus unserer Ernährung verschwunden. Oder wann haben Sie das letzte Mal an einem Ochschwanz geknabbert oder auf einem Rinderknöchel gekaut? Wir vermuten niemals - und vielleicht will man das ja auch gar nicht.

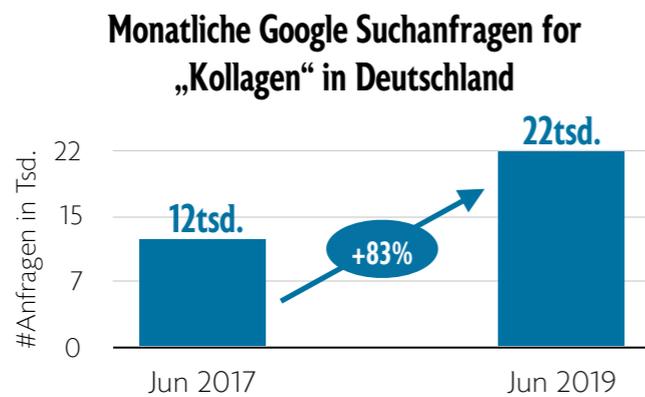
Mit unseren hochwertigen Kollagenprodukten haben wir eine Möglichkeit gefunden, dem Körper Kollagen auf natürliche Weise wieder zuzuführen.

Kollagen ist ein stark wachsender Markt

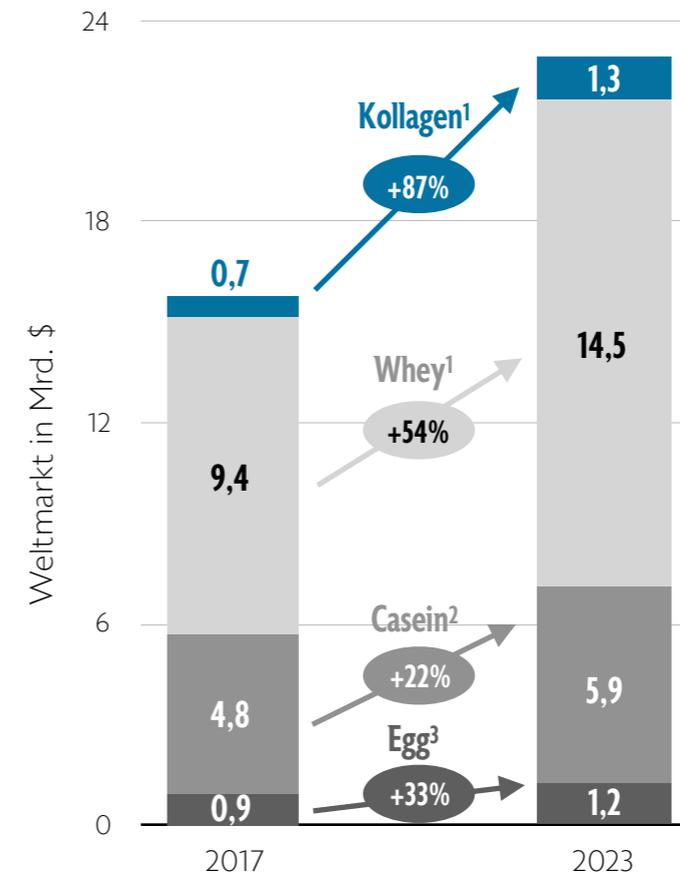
Konsumenten suchen zunehmend nach Kollagenprodukten und der globale Markt für Kollagen wird bis 2023 voraussichtlich um 87% auf 1,3 Mrd. \$ wachsen.

CAGR von Kollagen vs. Protein

| Markt | CAGR |
|--|------|
| Protein-basierte Nahrungsergänzung ⁴ | 15 % |
| Kollagen-basierte Nahrungsergänzung ⁵ | 33 % |



Kollagen wächst schneller als andere Proteine



Source: Jarfood GmbH. 1) Statista 2019; 2) Statistics MRC 2019; 3) Transparency Market Research 2018; 4) Statista 2018 5) GELITA AG 2017 (New product launches of food & beverages tracked with collagen, excluding meat, fish & eggs, pet food, oral care and clinical nutrition)

USPs:

- #1 Superfood mit Antioxidantien & Ceramiden
- Vegane Alternative zu Kollagen für schöne & faltenfreie Haut
- 100% natürliches Produkt

- Antioxidantenreiche Superfoods Acai, Aronia und Heidelbeere sind bekannt für Ihre positive Wirkung auf das Hautbild.
- Ceramosides® ist ein patentiertes aus Weizen gewonnenes Extrakt, das hilft die Hautelastizität und das Erscheinungsbild von Falten zu verbessern.
- Das Superfood Pulver eignet sich optimal als Ergänzung von Säften, Smoothies oder Müslis. Nur 5g pro Tag sind ausreichend.

JARMINO

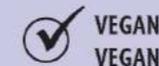
smart natural food

VEGAN SKIN FOOD

 Antioxidantien aus
Acai, Aronia, Heidelbeere /
Antioxidants from
acai, chokeberry, blueberry

30mg Ceramide pro Portion /
Ceramides per serving

 Chia-Samen /
Chia seeds



VEGAN
VEGAN



GLUTENFREI
GLUTEN FREE



GVO-FREI
NON-GMO

UVP: 29,99€

Ceramide für eine jugendliche Haut

Ceramide haben einzigartige Anti-Aging-Eigenschaften. Sie bilden das Grundgerüst der Haut und fungieren als Schutzschicht, um Feuchtigkeitsverlust zu verhindern. Ceramide helfen, die Haut geschmeidig, zart und faltenfrei zu halten.

Vegane Alternative

Kollagen aus pflanzlichen Quellen ist momentan noch nicht verfügbar. Unser Skin Food ist ein rein pflanzliches Produkt, zur Verbesserung der Hautelastizität und zur Reduzierung von Falten - Als Ergänzung zu unserem Beauty Collagen oder als vegane Alternative.

Darreichungsform Pulver

Millennials sehnen sich nach Einfachheit und Komfort: Mit JARMINO können sie einfach einen Löffel zu ihrem Lieblingsgetränk oder -food hinzufügen.

**DE NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL
EN DIETARY SUPPLEMENT**

JARMINO

smart natural food

Beauty from inside.

DE JARMINO Vegan Skin Food ist ein natürliches Superfood Pulver aus

Beeren, die Antioxidantien enthalten, Chia-Samen, Ceramosides®, Acerola Vitamin C und Zink.

*Ceramosides® ist ein patentiertes aus Weizen gewonnenes Extrakt, das hilft die Hautelastizität und das Erscheinungsbild von Falten zu verbessern.

*Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.

*Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut, Haare und Nägel bei.

ZUTATEN:

Heidelbeerpulver* (29%), Aroniapulver* (20%), Acaipulver* (20%) (Acai-Püree*, Zitronensaft*), Chiasamen* schwarz (Salvia Hispanica) (20%), Acerolapulver*, Phytoceramide (0,6%), Zinkbisglycinat.

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

VERZEHREMPFEHLUNG:

Täglich 5g (1 Teelöffel) zu Müsli, Joghurt, Säften, Smoothies, Wasser, Porridge oder Bowls geben. Empfohlene tägliche Verzehrmenge nicht überschreiten.

Dieses Produkt ist kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Bitte kühl, trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Boden

EN JARMINO Vegan Skin Food is a natural superfood powder made

from berries that contain antioxidants, chia seeds, Ceramosides®, acerola vitamin C and zinc.

*Ceramosides® is a patented from wheat derived extract that helps to improve skin elasticity and the appearance of wrinkles.

*Vitamin C contributes to normal collagen formation for normal skin function.

*Zinc contributes to the maintenance of normal skin, hair and nails.

INGREDIENTS:

Blueberry powder* (29%), aronia powder* (20%), acai powder* (20%) (acai-puree*, lemon juice*), chia seeds* black (Salvia Hispanica) (20%), acerola powder*, phytoceramides (0,6%), zinc bisglycinate.

*from controlled organic farming

RECOMMENDED INTAKE:

Add 5g (1 teaspoon) per day to cereals, yoghurt, juices, smoothies, water, porridge or bowls. Do not exceed recommended daily dose.

This product is not a substitute for a balanced and varied diet. Please store in a cool, dry place away from direct sunlight and out of the reach of children.

Best before (M/Y): see bottom

VEGAN SKIN FOOD



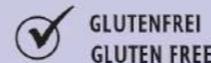
Antioxidantien aus
Acai, Aronia, Heidelbeere /
Antioxidants from
acai, chokeberry, blueberry

30mg

Ceramide pro Portion /
Ceramides per serving



Chia-Samen /
Chia seeds



| Durchschnittliche Nährwerte Nutrition Facts | pro 100 g per 100 g | pro Portion per serving |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Energie / Energy | 1656 kJ 397 kcal | 82 kJ 19 kcal |
| Fett / Total Fat | 18,2 g | 0,9 g |
| davon ges. Fettsäuren / Saturated Fat | 3,8 g | 0,2 g |
| Kohlenhydrate / Carbohydrates | 40,3 g | 2,0 g |
| davon Zucker / Sugars | 18,1 g | 0,9 g |
| Eiweiß / Protein | 7,7 g | 0,4 g |
| Salz / Salt | 0,4 g | 0,0 g |
| Vitamin C / Vitamin C | 1601 mg (2001% NRV*) | 80 mg (100% NRV*) |
| Zink / Zinc | 60 mg (600% NRV*) | 3 mg (30% NRV*) |
| Phytoceramide / Phytoceramides | 600 mg | 30 mg |

*NRV = Referenzmenge nach EU Verordnung 1169/2011 /
= Nutrient Reference Value acc. to EU Regulation 1169/2011

150 g
30 Portionen / servings

Jarfood GmbH,
Oskar-von-Miller-Ring 29
80333 München
www.jarmino.de/.co.uk



Team & Qualität

Mit viel Leidenschaft entwickeln wir in unserem kleinen Team immer neue innovative Produkte.



Benedikt Gundel
Gründer



Sebastian Unterhuber
Gründer



Nadine Hüttenrauch
Ernährungsexpertin



Katharina Greier
Ernährungsexpertin

Die beiden Gründer sind leidenschaftliche Hobbyköche und Sport-fans. Nach mehreren Jahren als Berater wollten sie endlich auf der anderen Seite des Tisches sitzen und Ihren Traum von einem eigenen Unternehmen verwirklichen. Aus der Idee, gesunde Ernährung einfach zu machen, ist 2015 schließlich JARMINO entstanden. Seitdem hat sich mit viel Spaß und Leidenschaft viel getan.

Nadine Hüttenrauch ist ärztlich geprüfte Gesundheits-, Ernährungs- und Lebensberaterin und Katharina Greier Clean Eating Expertin. Zusammen sind Sie mitverantwortlich für die Entwicklung unserer Produkte. Durch jahrelange Erfahrung in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden wissen Sie genau, was für eine ausgewogene Ernährung wichtig ist und wie man diese in den Alltag integriert.



Seit November 2018 ist unser Unternehmen auf höherem Niveau IFS Broker zertifiziert. Das Biosiegel führen wir seit 2015. Für die Produktion arbeiten wir nur mit ausgewählten IFS-zertifizierten Betrieben zusammen. Dadurch können wir den hohen Qualitätsansprüchen unserer Kunden gerecht werden.

Für Fragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



Sebastian Unterhuber
Gründer

Firma: Jarfood GmbH

Sitz: Oskar-von-Miller-Ring 29, 80333 München

Gründungsjahr: 2015

Gründer und Geschäftsführer: Benedikt Gundel, Dr. Sebastian Unterhuber

Kontakt

Sebastian Unterhuber

Tel.: 0049-(0)89-716 723 392

E-Mail: s.unterhuber@jarfood.de

Web: www.jarmino.de

Bekannt aus:

Süddeutsche Zeitung

Handelsblatt

Wirtschafts
Woche

ZEITUNGSMAGAZIN

ELLE

VOGUE