Vita Biosa Hagebutte in 2 verschieden Größen | für die Darmsanierung

Die würzig-saure Variante

Die 3 Liter Bag-in-Box besticht durch einige Vorteile:

- sie ist kostengünstiger als die gleiche Menge Vita Biosa in der Liter Flasche bzw. 500 ml Flasche
- sie muss nach dem Öffnen nicht gekühlt werden und kann aufgrund ihrer rechteckigen Form platzsparend platziert werden
- sie ist nach dem Öffnen ca. 6 Monate haltbar.

Vita Biosa ist ein kontrolliert biologisches Kräuterfermentgetränk aus Dänemark, das auf zwei der größten Erfindungen der Natur beruht: Milchsäurebakterien und Kräuter. Es enthält acht verschiedene Stämme von lebenden Milchsäurekulturen, organische Säuren und 19 sorgfältig ausgewählte Kräuter. Die einzigartige Mischung aus Kräutern, Säuren und Bakterien verleiht Vita Biosa einen frischen und angenehm säuerlichen Geschmack. Vita Biosa ist ein Naturprodukt, das frei von künstlichen Konservierungsstoffen, Zucker, Gluten und Laktose ist. Es wird auf natürliche Weise durch ein Fermentationsverfahren konserviert, bei dem die Kräuter und Milchsäurebakterien mit Wasser und Zuckerrohrmelasse gemischt werden. Die Bakterien verbrauchen den Zucker in der Melasse und wandeln ihn in organische Säuren um. Die Milchsäure verleiht Vita Biosa eine selbstkonservierende Wirkung. Sobald der gesamte Zucker der Melasse verbraucht ist, ist der Fermentationsprozess abgeschlossen und das Produkt ist zuckerfrei. Das fertige Produkt enthält dann lediglich Auszüge der Kräuter, organische Säuren und Milchsäurebakterien.

Alle Vita Biosa Kräuterfermentgetränke sind:

- laktose-/milchfrei
- ohne Konservierungsstoffe
- zuckerfrei
- alkoholfrei
- glutenfrei
- mit Bio-Siegel

Vielfalt für jeden Geschmack:

Vita Biosa mit Millionen lebender Milchsäurebakterien und ökologischen Kräutern gibt es in drei verschiedenen Geschmacksvarianten:

- Vita Biosa Original mit dem frischen Geschmack von 19 ökologischen Kräutern
- Vita Biosa Beeren mit dem runden Geschmack von ökologischen Aronia-, Johannis- und Blaubeeren
- Vita Biosa Hagebutte mit dem würzigen Geschmack ökologischer Hagebutte und einer Prise Ingwer
- Vita Biosa Ingwer - die neue Geschmacksvariante

Verzehrempfehlung:

Vita Biosa kann pur oder gemischt mit stillem Wasser, Saft oder auch in Smoothies getrunken werden. Die empfohlene Menge liegt bei 20-50 ml/Tag. Selbst große Mengen werden gut vertragen, d.h. eine Überdosierung ist nicht möglich (wir empfehlen jedoch die ersten Tage zum langsamen Eingewöhnen nur 2-3 Teelöffel/Tag). Vita Biosa ist ein Lebensmittel, das auch in der Küche vielseitigen Einsatz findet.

Bitte mischen Sie es nicht mit heißen Getränken, da diese die Milchsäurebakterien abtöten könnten.

Inhaltsstoffe:

- Aktive Milchsäurekulturen und ein Auszug aus 19 verschiedenen Kräutern - alle aus kontrolliert biologischem Anbau(kbA).
- Enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden.

Zutaten vor der Herstellung:

Die Inhaltsstoffe beziehen sich auf den Beginn des Herstellungsprozesses. Im Verlauf der Fermentation werden die Inhaltsstoffe durch die Mikroorganismen verstoffwechselt.

Wasser, Zuckerrohrmelasse aus kontrolliert biologischem Anbau, Fruktose und Glukose (aus kontrolliert biologischem Invertzucker), Kräutermischung und Fermentationskulturen.

Enthaltene Kräuter:

Der Gesamtgehalt getrockneter Kräuter beträgt ca. 0,13% des Gesamtvolumens während der Extraktionszeit. Die anteiligen Kräuter in der Mixtur sind:

Anis (Pimpinella anisum) 9%, Fenchel (Foeniculum vulgare) 9%, Süßholzwurzel (Glycyrrhiza glabra) 9%, Arznei-Engelwurz (Angelica archangelica) 4,5%, Basilikum (Ocimum basilicum) 4,5%, Kamille (Matricaria recutita) 4,5%, Kerbel (Anthriscus cerefolium) 4,5%, Dill (Anethum graveolens) 4,5%, Holunder (Sambucus nigra) 4,5%, Trigonella foenum-graecum (Bockshornkleesamen) 4,5%, Ingwer (Zingiber officinale) 4,5%, Wacholder (Juniperus communis) 4,5%, Brennnessel (Urtica dioica) 4,5%, Oregano (Origanum cretici) 4,5%, Petersilie (Petroselium crispum) 4,5%, Pfefferminze (Mentha piperita) 4,5%, Rosmarin (Rosmarinus officinalis) 4,5%, Salbei (Salvia officinalis) 4,5%, Thymian (Thymus vulgaris) 4,5%

Hagebuttenpüree 1,4%

Heidelbeersaft 0,2%

Biologisches Süßungsmittel Erythrit 4,0%

Nährwertangaben je 100 ml:

- Brennwert: 39 kJ/ 9 kcal
- Eiweiß: 0 g
- Kohlenhydrate: 2,3 g
  davon Zucker: 0 g
- Fett: 0 g
  davon gesättigte Fettsäuren: 0 g
- Ballaststoffe: 0 g
- Salz: 0 g

Erhältlich in folgenden Größen:

- 500 ml Flasche– hält sich nach dem Öffnen 2 Monate im Kühlschrank
- 3 l Bag-in-box- sichert eine sauerstofffreie Umgebung für das Produkt, weshalb es auch nach dem Öffnen 6 Monate haltbar ist, jedoch maximal bis Ende des MHD. Perfekt geeignet für die ganze Familie.

Vita Biosa wird von Biosa Danmark Aps in Frederikscaerk, Dänemark in einem schonendem Fermentationsprozess hergestellt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml		Unzubereitet pro Portion 30 ml	
Brennwert kj	39 kj	Brennwert kj	11,70 kj
Brennwert kcal	9 kcal	Brennwert kcal	2,70 kcal
Fett	0 g	Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	2,3 g	Kohlenhydrate	0,68 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0 g	Ballaststoffe	0,00 g
Salz	0 g	Salz	0,00 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0,00 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Milch	Nein

Zusätzliche Informationen

Der Gesamtgehalt getrockneter Kräuter beträgt ca. 0,13% des Gesamtvolumens während der Extraktionszeit. Die anteiligen Kräuter in der Mixtur sind:Anis (Pimpinella anisum) 9 %

- Ingwer (Zingiber officinale) 16 %
- Anis (Pimpinella anisum) 8 %
- Fenchelsamen (Foeniculum vulgare) 8 %
- Süßholzwurzel (Glycyrrhiza glabra) 8 %
- Angelikawurzel (Angelica archangelica) 4 %
- Basilikum (Ocimum basilicum) 4 %
- Kamille (Matricaria recutita) 4 %
- Kerbel (Anthriscus cerefolium) 4 %
- Dill (Anethum graveolens) 4 %
- Holunderblüte (Sambucus nigra) 4 %
- Bockshornkleesamen (Trigonella foenum-graecum) 4 %
- Wacholderbeere (Juniperus communis) 4 %
- Brennnessel (Urtica dioica) 4 %
- Oregano (Origanum cretici) 4 %

- Petersilie (Petroselinum crispum) 4 %
- Pfefferminze (Mentha piperita) 4 %
- Rosmarin (Rosmarinus officinalis) 4 %
- Salbei (Salvia officinalis) 4 %
- Thymian (Thymus vulgaris) 4 %
- Hagebuttenpüree 1,4 %