

Blue Redox® ist eine vegane und beerige Version der Multi Impuls® Familie | Blue Redox® ist ein fermentiertes Lebensmittel

Das vegane Blue Redox® - Fermentgetränk wird unter strengen Qualitätsrichtlinien im Chiemgau hergestellt. Die biologischen Inhaltsstoffe werden zusammen fermentiert. Der natürliche Wildbesatz der Kräuter, Heidelbeere, Aroniabeere und Holunderbeere und der Zusatz von vegan gezogenen Milchsäurebakterien führen zu einer mikrobiellen Vielfalt.

Wirkungsweisen:

Aufgrund fehlender Health Claims (Gesundheitsbezogene Aussagen) zum Thema "Fermentprodukte" und deren Auswirkung auf unseren Körper können wir als Hersteller die genaueren Wirkweisen von Fermentgetränke nicht ausloben. Hier motivieren wir gern zu einer kurzen Recherche auf eigene Faust, da es glücklicherweise mittlerweile viele informative Quellen darüber gibt.

Fühl Dich gut mit dem fruchtig, beerig schmeckenden Fermentgetränk.

Lebende Mikroorganismen:

6×10^5 -> 600.000 lebendige Zellen pro ml | -> 18 Mio. pro 30 ml Blue Redox®

Blue Redox® ist vegan, laktose- und glutenfrei.

Großer Erfahrungsschatz

EM-Chiemgau stellt diese Fermentgetränke bereits seit über 20 Jahren her und optimiert die Rezeptur stetig.

Produktinformation:

Durch Kohlendioxidbildung kann ein leichter Überdruck entstehen. Das Fermentprodukt ist ein lebendiges Lebensmittel.

Eventuelle Flocken oder Bodensatz sind ein Qualitätsmerkmal.

Zutaten:

Trinkwasser, Nährlösung auf der Basis von Gerste*, Aroniabeere* (0,33 %), Holunderbeere* (0,33 %), Heidelbeere* (0,33 %), Kamillenblüten*, Milchsäurebakterien** (0,009 %), Hefe*

*aus ökologischem Anbau

Unter anderem enthalten – neben der natürlichen Mikroflora unserer Zutaten:

**Bifidobacterium breve, B. infantis, B. lactis, B. longum, Lactobacillus acidophilus, L. bulgaricus, L. casei, L. rispatus, L. fermentum, L. paracasei, L. plantarum, L. reuteri, L. rhamnosus, L. salivarius, Streptococcus thermophilus

Verzehrempfehlung

Täglich bis zu 30 ml pur/verdünnt mit Wasser/Saft zu den Mahlzeiten auf 2–3 Gaben verteilt trinken.

30 ml Blue Redox® entsprechen 0,02 BE

Brennwert pro 100 ml Blue Redox®: 4 kcal / 15 kJ

Lagerung

Flaschen - nach dem Öffnen ca. 6 Wochen verwendbar

Bag-in-Box - nach dem Öffnen ca. 3 Monate verwendbar

Lagerung zwischen 8°C und 25°C, wenn möglich dunkel.

Hergestellt im Chiemgau – Die 0,5 L Flasche ist zu 100% recycelt.

Neu – jetzt auch im 1,5 L Bag in Box System:

Das Bag in Box-System hat den Vorteil, dass keine Luft in das verbleibende Tonicum gelangt. So bleibt es länger frisch und ohne Bildung von Kahlhefen.

Die Bag in Box Verpackung ist eine Einwegverpackung, die getrennt (Beutel und Karton) recycelt werden.

Mit dem praktischen integrierten Hahn können auch kleine Mengen schnell entnommen werden.