

Bokashi-Streu ist fermentierte Getreidekleie und mit wertvollen Vitaminen, Enzymen und Antioxidantien angereichert. Das Substrat riecht sehr angenehm und bindet Gerüche.

Einsatz bei der Bokashiherstellung:

Das Bokashi-Streu wird als Fermentationshilfe bei der Herstellung von Küchenbokashi verwendet. Als Fermentation Es reguliert die Feuchtigkeit und bindet entstehende Gerüche.

Anwendung: bei jeder Füllung eine kleine Hand oder ca 30 ml Bokasi-Streu über die Küchenabfälle streuen und dann mit EM besprühen.

Als Zusatz beim Einstreu bei Haustiere:

Als Einstreu in Kleintierkäfige wird es zur Geruchsbindung und zur Unterstützung eines positiven Mikrobenmilieus. (Vögel, Hamster, Hasen, Hühner, etc...)

Anwendung: Je nach Bedarf oder alle paar Tage das Bokashi-Streu auf die Einstreu streuen.

Im Katzenklo bindet es zusätzlich zu Feuchtigkeit auch entstehende Gerüche.

In Pflanzerde gemischt:

Die Anreicherungen von positiven Mikroben in der Erde belebt die Erde besonders bei Zimmerpflanzen und anderen Topfkulturen.

Anwendung: pro Liter Erde ca. 20 ml Bokashi-Streu unter die Erde mischen.

Inhaltstoffe: verschiedene Getreidearten, Zuckersirup, Effektive Mikroorganismen und Mineralien

Hinweis zur Verpackung:

Das Bokashi-Streu wird aufgrund seines Feuchtigkeitsgehalts in Folie verpackt. Die leere Folie kann zu 100% dem Kunststoff-Folien-Recycling zugeführt werden.