

SOJALL BRAUNHIRSE

BIOLOGISCH - GEKEIMT - FERMENTIERT



PRODUKTINFORMATION:

SOJALL Braunhirse ist ein wertvolles Bio-Lebensmittel in Premium-Qualität. SOJALL Braunhirse ist nach dem natürlichen SOJALL KEIMO FOOD® bzw. SOJALL® FERMENTA FOOD-Verfahren (Milchsäurevergärung) gekeimt und fermentiert.

Dank dieser enzymeschonenden Verarbeitung (ohne Erhitzen) kann die Wertigkeit der SOJALL Braunhirse geschützt und gleichzeitig die Haltbarkeit stabilisiert werden.

Günstig ist auch die geringe Verzehrmenge.

SOJALL Braunhirse ist für Kinder ebenso geeignet wie für Senioren oder auch Leistungssportler. Zum täglichen Verzehr in allen Lebenslagen.

EMPFEHLUNG:

1-2 TL pro Tag mit Joghurt, Sauermilch, Saft, Wasser sowie SOJALL Trinko (fruchtiges Bio-Fermentgetränk mit Aronia-, Granatapfel-, Holunder- und Weintraubensaft sowie Topinambur) verzehren. Nicht erhitzen!

Es empfiehlt sich, gleichzeitig zu SOJALL Braunhirse das Nahrungsergänzungsmittel SOJALL Makal (Dolomit Kalzium, Magnesium, Zink) einzunehmen.

SOJALL Braunhirse lässt sich mit allen SOJALL Bio-Lebensmitteln kombinieren: Bio Müsli, Figan, Vita Power, Darmil, Hirso, Royal, Vegi Mix, Sport Natur.

ZUTATEN:

Braunhirse* gekeimt und fermentiert *

** aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft. Kann Spuren von Gluten enthalten.*

Packungsgrößen: 150 g / 500 g