Kefir Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen, für eigenen KEFIR aus Pflanzendrink

Selbst gemachter Kefir mit KEFIR-Bioferment ®, gelingt immer

Vegane Ernährung ist mehr als nur ein Trend; sie ist ein Statement für Gesundheit und Nachhaltigkeit. Mit Kefir Bioferment® können Sie jetzt Ihren eigenen Bio-Kefir herstellen, der nicht nur besser als gekaufter, sondern auch gesünder und nachhaltiger ist. Unsere **aktiven Kefir-Starterkulturen** ermöglichen Ihnen, spritzigen Kefir auch mit veganen Milchalternativen einfach, bequem, sicher und erfolgreich selbst herzustellen. Aromatischer Kefir mit homogener Textur, leicht säuerlich und spritzigerm Geschmack, wie ihn Kenner lieben. Zuverlässig und ohne viel Aufwand möglich. Der Grund, die enthaltenen Bakterienkulturen sind abgestimmt auf gutes Gelingen.

kefir-pulver-mit-glas

Die Herstellung von pflanzlichem Kefir etwa aus Sojadrink wird Ihnen mit diesen aktiven Kulturen immer gelingen. Denn Sie bekommen mit Kefir Bioferment® besonders aktive Kulturen in hoher Konzentration. So wird die Fermentierung nicht nur immer gelingen, sondern das Ergebnis schmeckt vielen Kennern besser als ein fertig gekaufter Kefir aus Soja. **Und das ohne Stabilisatoren oder andere funktionale Zutaten.** Im Gegensatz zu einem gekauften Kefir als Basis zur Weitervermehrung für die eigene Kefir-Herstellung, ist der Erfolg mit unseren Starterkulturen nicht dem Zufall überlassen ;-).

Kefir Bioferment® – speziell optimierte Zusammensetzung – gelingt immer

So gehts: Geben Sie einfach eine Messerspitze (1-2g) auf einen Liter Milch oder Pflanzendrink und schütteln Sie das Ganze. Dann verschließen Sie den Behälter so, dass jedoch der durch die Fermentierung entstehende Druck teilweise entweichen kann. Nach 24-36 Stunden ist Ihr Kefir bei Raumtemperatur genussfertig und kann dann in den Kühlschrank gestellt und getrunken werden. Im Kühlschrank hält sich der fertige Kefir noch problemlos ein bis 2 Wochen. Am besten werden die Ergebnisse mit Milch, Sojadrink oder Süßlupine. Aber auch andere Milchalternativen können Sie ausprobieren. Prinzipiell brauchen die Kulturen nur eine Kohlenhydratquelle. Die Zusammensetzung der Kefir Bioferment® ist so, dass eigentlich nur bei Nüssen und Reis etwas zusätzliche Glucose für die schnelle Fermentation hilfreich wäre. Eiweiße, welche die Bakterienkulturen für Ihren eigenen Zellaufbau und das Wachstum brauchen, ist in den Pflanzendrinks immer ausreichend vorhanden.

Auch das Kefir Bioferment® ist wie unsere anderen probiotischen Kulturen **SEHR ERGIEBIG!** Die Kulturen sind derart aktiv, dass Sie **nur 1 gehäufte Messerspitze von dem Pulver für 1L Pflanzendrink** benötigen. Die Vitalität der Kulturen sorgt dafür, dass Sie 100ml vom fertigen Kefir mehrmals als Ansatz für einen neuen Liter Pflanzendrink verwenden können. Und das so lange, bis die Mischung nicht mehr richtig säuert. Erst dann benötigen Sie wieder einen neuen Ansatz mit den Bakterienkulturen. **So reicht bereits 1 Beutel mit 5g für bis zu 30L fertigem tierischen oder pflanzlichen Kefir**. Dabei lassen sich die Beutel mit den Milchsäurebakterien **monatelang aufbewahren,** bevor sie an Aktivität verlieren, wenn sie das Beutelchen oben umfalten und mit der beiliegenden Klammer wieder verschlossen in den Kühlschrank geben. Das bedeutet nicht nur, dass sie damit lange Zeit immer gesunden Joghurt herstellen können. Es bedeutet auch eine erhebliche Reduzierung von Plastikmüll, durch die Einsparung vieler Joghurtbecher.

Hinweis: Für eine zuverlässige Joghurtbereitung ist eine ausreichend hohe und konstante Temperatur entscheidend. Bei niedrigeren Temperaturen verlängert sich die Reifezeit deutlich – je nach Joghurtkultur und Gerät kann sie bei 36 °C bis zu 24 Stunden betragen.

Kefir Bioferment® – Natürlich, nachhaltig und gesund

Die besondere Eigenschaft von Kefir Bioferment® ist die traditionelle Zusammensetzung der Bakterienstämme. Das Produkt enthält keine künstlichen Zusatzstoffe. Es ist glutenfrei und bietet damit einen 100% natürlichen, aromatischen Kefirgenuss. Kefir Bioferment® ist fett- und cholesterinarm und frei von Gentechnik. **Das Herzstück von Kefir Bioferment® sind die Bakterienstämme:** klassische, Multi-Spezieskultur mit Kefirbakterien. Zusammensetzung Lactococcus lactis, Leuconostoc, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus subsp. kefyr, Kefirhefen, Kefirknollen-Mikroflora. Trägerstoff Bio-Dextrose, wasserfrei. Es handelt sich bei diesen Stämmen nur um **Kulturen, die ernährungsphysiologisch als besonders vorteilhaft gelten.**

Kefir Bioferment® funktioniert mit Tiermilch und mit pflanzlichen Milchalternativen

Kefir Bioferment® ist vielseitig und kann mit diverser Tiermilch oder Milchersatzprodukten eingesetzt werden. Das Ergebnis wird sie so oder so überzeugen. Die Kefir Bioferment® Kulturen werden sowohl **im deutschen Hersteller-Labor als auch in einem staatlichen Labor regelmäßig kontrolliert.** Die Reinheit, Echtheit und Vitalität (Funktion) unserer Kulturen sind durch technologische und mikrobiologische Untersuchungen garantiert. **Zudem bieten wir eine ausführliche Anleitung, um Ihnen den Einstieg so einfach wie möglich zu machen.** Kefir Bioferment® ist mehr als nur ein probiotisches Bakterien-Produkt; es ist ein Schritt in Richtung einer gesünderen und nachhaltigeren Lebensweise. Es ermöglicht Ihnen, **leckeren und gesunden Kefir einfach,**

bequem, sicher und erfolgreich selbst herzustellen, während Sie gleichzeitig die Umwelt schonen und Ihren Körper mit wertvollen Milchsäurebakterien und deren Stoffwechselprodukten versorgen.

Allgemeine Hinweise

1 Beutel enthält 5g probiotische Bakterienkulturen: Multi-Spezieskultur mit Kefirbakterien. Zusammensetzung Lactococcus lactis, Leuconostoc, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus subsp. kefyr, Kefirhefen, Kefirknollen Mikroflora. Trägerstoff Bio-Dextrose, wasserfrei. Mindesthaltbarkeit in Originalverpackung bei Raumtemperatur 2 Jahre. Gute und zuverlässige Ergebnisse mit tierischer Milch und pflanzlichen Milchalternativen aus Soja, Süßlupine und Mandeldrink. Beste Impf- und Bebrütungstemperatur: ca 22-24 °C, pH-Wert nach 24 h < 4

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kefir Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen, für eigenen KEFIR aus Pflanzendrink"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1530 kj
Brennwert kcal	366 kcal
Kohlenhydrate	90 g
davon Zucker	90 g