JoVEGAN Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen zum Herstellen von veganem Joghurt

Veganer Joghurt mit JoVegan Bioferment® gelingt immer

Vegane Ernährung ist mehr als nur ein Trend; sie ist ein Statement für Gesundheit und Nachhaltigkeit. Mit JoVegan Bioferment® können Sie jetzt Ihren eigenen veganen Bio-Joghurt herstellen, der nicht nur besser als gekaufter, sondern auch gesünder und nachhaltiger ist. Unsere Starterkulturen ermöglichen Ihnen, veganen Joghurt einfach, bequem, sicher und erfolgreich selbst herzustellen. Der Grund, die enthaltenen Bakterienkulturen sind abgestimmt auf die Eigenschaften von veganen Milchalternativen als Joghurtbasis. Die Herstellung von pflanzlichem Joghurt etwa aus Sojadrink wird Ihnen mit unseren Kulturen immer gelingen. **Der Unterschied zu anderen probiotischen Kulturen:** Im Gegensatz zu einem Joghurt als Basis zur Weitervermehrung, ist der Erfolg mit unseren Starterkulturen nicht dem Zufall überlassen ;-). Denn Sie bekommen mit JoVegan 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 Joghurt aus Soja. Und das ohne Stabilisatoren oder andere funktionale Zutaten.

JoVegan Bioferment® - speziell optimierte Zusammensetzung - gelingt immer

vegane-joghurtkulturen-serviervorschlag

So gehts: Geben Sie einfach eine Messerspitze (1-2g) JoVEGAN Bioferment® auf einen Liter Milch oder Pflanzendrink und schütteln Sie das Ganze. Dann verschließen Sie den Behälter und stellen diesen an einen warmen Ort oder in einen Joghurt Bereiter. Am besten werden die Ergebnisse mit Milch, Sojadrink oder Süßlupine. Aber auch andere Milchalternativen können Sie ausprobieren. Prinzipiell brauchen die Kulturen nur eine Kohlenhydratquelle. **Bereits nach 10 Stunden bei 42 Grad ist Ihr Joghurt genussfertig** und kann dann in den Kühlschrank gestellt und verzehrt werden. Fermentieren Sie Ihren Joghurt auch gerne etwas länger, wenn er Ihnen noch zu mild ist und Sie mehr Säure möchten. Dabei verändert sich das Erscheinungsbild etwas. Es wird sich dann etwas Molke bilden, die sich vom Joghurt abtrennt. Im Kühlschrank hält sich der fertige Joghurt noch problemlos ein bis 2 Wochen. Die Zusammensetzung des 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.

JoVegan Bioferment® ist SEHR ERGIEBIG!

Eine 5g Tüte reicht für bis zu 30L Rohstoff bzw. fertigem Joghurt. Das Ferment ist derart aktiv, dass Sie **nur 1 geh. Messerspitze voll von dem Pulver für 1L Pflanzendrink benötigen. Außerdem sorgt die Vitalität der Kulturen dafür, dass Sie 100ml vom fertigen Joghurt mehrmals als Ansatz für einen neuen Liter Pflanzendrink verwenden können.** Und das so lange, bis der Ansatz nicht mehr richtig säuert, erst dann benötigen Sie wieder einen neuen Ansatz mit den Bakterienkulturen.**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.

JoVegan Bioferment® - Natürlich, nachhaltig und gesund

Die besondere Eigenschaft von JoVegan Bioferment® ist der völlige Verzicht auf tierische Substrate bei der Herstellung. Das Produkt enthält keine künstlichen oder tierischen Zusatzstoffe. Es ist milch- und glutenfrei und bietet damit einen 100% natürlichen, aromatischen Joghurtgenuss. JoVegan Bioferment® ist es kalorien-, fett- und cholesterinarm und frei von Gentechnik. **Das Herzstück von JoVegan Bioferment® sind die milchfrei angezüchteten Bakterienstämme:** Streptokokkus thermophilus, Laktobazillus bulgaricus, Laktobazillus acidophilus und Bifidobakterien. Diese vegan kultivierten Bakterien bieten alle Vorteile herkömmlicher Joghurtkulturen, ohne tierische Produkte zu verwenden. Und es handelt sich bei diesen Stämmen um **Kulturen, die ernährungsphysiologisch als besonders vorteilhaft gelten.**

JoVegan Bioferment® funktioniert nicht nur mit pflanzlichen Milchalternativen

Obwohl das Produkt für vegane Joghurts optimiert ist, bietet es die Flexibilität, auch Kuh-, Ziegen- und Schafmilch zu verarbeiten. Das macht es vielseitig und für eine breite Zielgruppe interessant. Die JoVegan 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.** JoVegan Bioferment® ist mehr als nur ein probiotisches Bakterien-Produkt; es ist ein Schritt in Richtung einer gesünderen und nachhaltigeren Lebensweise. Es ermöglicht Ihnen, veganen Joghurt 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 (Milchsäurebakterien) Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus NCFM®, Bifidobacterium lactis HNO19 ^{TM}, Trägerstoff Bio-Dextrose, wasserfrei. Eigenschaften mild säuernde Kultur zur Herstellung von Joghurt mild. **Milchfreie Anzucht, daher auch für vegane Produkte geeignet.** Mindesthaltbarkeit in Originalverpackung bei Raumtemperatur 2 Jahre. Gute und zuverlässige Ergebnisse mit tierischer Milch und pflanzlichen Milchalternativen aus Soja, Süßlupine, Reis und Mandel"milch". Beste Impf- und Bebrütungstemperatur: ca. 42 °C, pH-Wert nach 8 h < 4

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "JoVEGAN Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen zum Herstellen von veganem Joghurt"

Unzubereitet pro 100 g

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