

# VEGGI Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen, zur Fermentierung von Sauergemüse

## VEGGI Bioferment® Sauermilch und Sauergemüse, milchsaure Gemüsesäfte, Kwas, vegan und zuverlässig selbst herstellen

Mit VEGGI Bioferment® können Sie jetzt Ihr eigenes **leckeres und gesundes Sauergemüse, milchsaure Gemüsesäfte und vegane Sauermilch** herstellen. **Und das ohne Zucker, oder irgendwelche weiteren Zutaten.** Mit VEGGI Bioferment® gelingt Ihnen das immer und das Ergebnis ist besser als gekauft. Der Grund, die enthaltenen Bakterienkulturen sind abgestimmt auf die Eigenschaften von pflanzlichen Rohstoffen und veganen Milchalternativen als Basis. **Der Unterschied zu anderen probiotischen Kulturen:** Im Gegensatz zu einem Ansatz OHNE Starterkulturen als Basis zur Weitervermehrung, ist der Erfolg mit unseren Starterkulturen nahezu garantiert. Denn Sie bekommen mit VEGGI Bioferment® besonders aktive Kulturen in hoher Konzentration. Misslingen aufgrund von Fremdkeimen ist mit VEGGI Bioferment® weitgehend ausgeschlossen.

### VEGGI Bioferment® – speziell optimierte Zusammensetzung – gelingt immer

**So gehts:** Geben Sie einfach eine Messerspitze (2g) VEGGI Bioferment® auf einen Liter Rohstoff Gemüse, Früchte oder Pflanzendrink und schütteln Sie das Ganze. Dann verschließen Sie den Behälter und stellen diesen bei Zimmertemperatur (22-24 Grad) an einen möglichst dunklen. Die Kulturen benötigen nur eine Kohlenhydratquelle. **Bereits nach 7 – 10 Tagen, je nach Rohstoff und Temperatur ist Ihr Sauergemüse genussfertig**, kann dann in den Kühlschrank gestellt und verzehrt werden. Fermentieren Sie Ihr Sauergemüse auch gerne etwas länger, wenn es Ihnen noch zu mild ist und Sie mehr Säure lieben. Die in VEGGI Bioferment® enthaltenen Kulturen sind besonders säureresistent, was außerdem ein schnelles ?Umkippen? der Kultur verhindert. Im Kühlschrank hält sich das fertige Sauergemüse problemlos Wochenlang, ohne dass es nennenswert weiter säuert (je nach Kühlschranktemperatur).

### VEGGI Bioferment® ist SEHR ERGIEBIG!

Eine 10g Tüte reicht für bis zu 10L Rohstoff bzw. fertigem Sauergemüse. Das Ferment ist derart aktiv, dass Sie **nur 1 geh. Spitze eines TL von dem Pulver für 1L Rohstoff- bzw. Flüssigkeit benötigen.** Die Vitalität der Kulturen sorgt dafür, dass Sie etwas vom Saft des fertigen Sauergemüses, mehrmals als Ansatz für einen neuen Ansatz verwenden können. Dabei lassen sich die Beutel mit den Milchsäurebakterien im Kühlschrank monatelang aufbewahren, bevor sie an Aktivität verlieren. Einfach das angebrochene Beutelchen oben falten und mit einer Büro-Klammer wieder verschlossen in den Kühlschrank geben. So können sie damit lange Zeit immer gesunden Sauergemüse herstellen, was auch eine erhebliche Reduzierung von Abfall und Energie bedeutet, durch die Einsparung vieler Einweg-Behälter.

### VEGGI Bioferment® – Natürlich, nachhaltig und gesund

Die besondere Eigenschaft von VEGGI 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 Sauergemüsegenuss. VEGGI Bioferment® ist cholesterinarm und frei von Gentechnik. **Das Herzstück von VEGGI Bioferment® sind die milchfrei angezüchteten Bakterienstämme: Lactobacillus plantarum, Lactococcus lactis.** Diese **vegan kultivierten Bakterien** bieten alle Vorteile herkömmlicher Sauergemüseulturen, ohne tierische Produkte zu verwenden. Und es handelt sich bei diesen Stämmen um Kulturen, die ernährungsphysiologisch als besonders vorteilhaft gelten.

### VEGGI Bioferment® funktioniert nicht nur mit pflanzlichen Milchalternativen

Obwohl das Produkt für vegane Sauergemüses optimiert ist, bietet es die Flexibilität, auch Kuh-, Ziegen- und Schafmilch zu verarbeiten. Das macht es vielseitig und für eine breite Zielgruppe interessant. Die VEGGI 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.** VEGGI Bioferment® ist mehr als nur ein probiotisches Bakterien-Produkt; es ist ein Schritt in Richtung einer gesünderen und nachhaltigeren Lebensweise. Es ermöglicht Ihnen, veganen Sauergemüse 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 10g probiotische Bakterienkulturen (Milchsäurebakterien) Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus NCFM®, Bifidobacterium lactis, HNO19 ?, Trägerstoff Bio-Dextrose, wasserfrei. Eigenschaften mild säuernde Kultur zur Herstellung von Sauergemüse 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?.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "VEGGI Bioferment, aktive probiotische Bakterienkulturen, zur Fermentierung von Sauergemüse"

**Unzubereitet pro 100 g**

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