



# Wild & Coco Natural Symbiotic Cocoguard, organic, vegan, 300g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



<b>Artikelnummer</b> YG_SYM_300ML	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 044	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 181	<b>eco-ID</b> 239576	
--------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Wild & Coco



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU  
Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CZ-BIO-002 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Tschechische Republik (CZ)

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Thailand

## Verarbeitungsland

Tschechische Republik

## Verpackungsland

Tschechische Republik

## Zutaten

Junge Kokosnuss gemahlen\* 100% (Junges Kokosfleisch\* 55%, Kokoswasser\* 45%), ätherische Öle\*

Mischung aus Bakterienstämmen Superhuman 1, weitere Bakterienstämme 2. \*In Bio-Qualität

1 — Mischung aus Bakterienstämmen Superhuman:

*L rhamnosus, L plantarum, L casei subsp. casei, L paracasei, L gasseri, L helveticus, L sakei, L salivarius a, L salivarius b,*

*Lactococcus lactis subsp. lactis, B longum, B infantis, L acidophilus, B lactis a, B bifidum, B breve, B lactis b, Enterococcus faecium,*

*L brevis, L fermentum, L plantarum, L reuteri, L rhamnosus, L rhamnosus GG, Propionibacterium acidipropionici, Pediococcus acidilactici,*

*Pediococcus pentosaceus, Streptococcus thermophilus, Ballaststoffe*

2 — weitere Bakterienstämme:

*Streptococcus thermophilus, L. bulgaricus, Bifidobacterium lactis HNO19*

*Lactobacillus acidophilus NCFM*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





# Wild & Coco Natural Symbiotic Cocoguard, organic, vegan, 300g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YG_SYM_300ML	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 044	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 181	<b>eco-ID</b> 239576	
--------------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Unser Symbiotic Cocoguard ist eine Joghurt-Alternative aus der jungen Kokosnuss der Sorte Nam Hom zum Genießen und zur Unterstützung von Gesundheit, Mikrobiom, Immunität und psychischem Wohlbefinden. Ein fermentiertes Lebensmittel mit hoher Konzentration an extra starken Bakterienkulturen „Superhuman“ und fester, cremiger Struktur. Es handelt sich um ein Wild & Coco Produkt mit höchster Wirkungskraft, das das volle Potential der jungen Kokosnuss ausnutzt. Der Symbiotic Cocoguard hat einen leckeren, leicht säuerlichen Geschmack, der langsam reift. Geeignet für alle, die ihrem Darm-Mikrobiom eine hohe Dosis an freundlichen Bakterienkulturen gönnen und so ihre Immunität und Verdauung fördern möchten. Seine Wirkung spürst und verstärkst du bei regelmäßigem, idealerweise täglichem Verzehr.

Unser Symbiotic Cocoguard entsteht durch Fermentation von jungem Kokosnussfleisch und Kokosnusswasser mit 28 Bakterienstämmen „Superhuman“, die sehr gut im menschlichen Darm gedeihen. Dies unterscheidet ihn von allen anderen Kokos-Joghurt-Alternativen. Unser Cocoguard enthält über 500 Milliarden der extra funktionellen Bakterien pro Kilogramm. Das Kokosnussfleisch aus der jungen Kokosnuss enthält dazu den Ballaststoff Galaktomannan, der den Bakterien ideale Nahrung bietet, so dass eine höchstmögliche Wirkungskraft erreicht wird. Dies stärkt die Fähigkeit, unsere Verdauung zu harmonisieren und ein gesundes Mikrobiom aufzubauen - eine der Säulen der menschlichen Gesundheit und des Wohlbefindens.

In jedem Glas Symbiotic Cocoguard verbergen sich ein zarter Kokosgeschmack, die typische Joghurtsäure sowie viele wertvolle Inhaltsstoffe:

- Makro- und Mikronährstoffe, allen voran Kalium, Phosphor, Natrium und Magnesium.
- Enzyme und Polyphenole, die eine positive Wirkung auf den gesamten Organismus haben (z. B. Transzeatin - Anti-Aging-Polyphenol).
- Lebensfähige Bakterien aus 32 verschiedenen Stämmen. Davon gehören 28 zu den hochfunktionellen "Superhuman"-Stämmen, die als die für den menschlichen Körper am besten geeigneten ausgewählt wurden und eine langfristige therapeutische Wirkung in unserem Darm haben. Die meisten davon sind endemisch im menschlichen Darm.
- Die "Wunderhefe" Saccharomyces, die direkt aus der Kokosnuss stammt.
- Der Ballaststoff Galactomannan, der eine hervorragende Nahrung für die im Symbiotic Cocoguard und im menschlichen Darm lebenden freundlichen Bakterien darstellt, die an der Bildung eines gesunden Darm-Mikrobioms beteiligt sind.

Symbiotic Cocoguard ist frei von tierischen Inhaltsstoffen und Laktose, 100 % Rohkost, zuckerfrei und glutenfrei.

## Besonderheiten

Wir empfehlen, das Glas vorsichtig zu öffnen, da es sich um ein funktionelles Lebensmittel, also ein sehr lebhaftes Produkt, handelt. Es kann auch mal passieren, dass der Cocoguard "überläuft", was jedoch nicht zum Nachteil des Produktes ist, sondern nur bedeutet, dass eine stärkere Fermentation stattgefunden hat. Und wir empfehlen auf jeden Fall, ihn innerhalb von höchstens einer Stunde nach der Entnahme aus dem Kühlschrank zu verzehren, da er sonst weiter stark fermentiert und sein Geschmack intensiver wird.

## Rezept, Zubereitung

Zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit mit Obst, Granola, Müsli, in Kombination mit Kokosnussaufstrichen oder einfach pur genießen. Geeignet für Vegetarier, Veganer, kohlenhydratarmer- als auch Paleo-Ernährungsweisen.

## Verarbeitungshinweis

Verzehrfertig!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

vegane Kokosalternative aus nur drei Zutaten: junges Bio-Kokosfruchtfleisch, junges Bio-Kokoswasser und Fermentationskulturen. Ideal zum Mixen in Müsli, als Salatdressing, als Dessertgrundlage oder täglich pur zur Verbesserung der Verdauungstätigkeit!



# Wild & Coco Natural Symbiotic Cocoguard, organic, vegan, 300g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YG_SYM_300ML	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 044	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 181	<b>eco-ID</b> 239576	
--------------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Vorsichtsmaßnahmen

Wir empfehlen, das Glas vorsichtig zu öffnen, da es sich um ein funktionelles Lebensmittel, also ein sehr lebhaftes Produkt, handelt. Es sollte immer gut gekühlt sein, um ein fortwährendes Reifen des Produktes zu unterbinden. Wenn man noch nicht an fermentierte Lebensmittel gewöhnt ist, beginnt man am besten schrittweise mit dem Verzehr von 100 bis 500 Milliliter pro Tag.

## Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE, OHNE ZUCKERZUSATZ

## Herstellung

Durch Fermentation mit Hilfe von speziellen Bakterienstämmen hergestellt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +1 bis +5 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei +1 bis +5 °C aufbewahren. Beim Öffnen kann hörbar Druck, durch die Fermentation verursacht, entweichen! Nach dem Öffnen im Kühlschrank nach hinten in den Kältebereich stellen und innerhalb von max. 14 Tagen aufbrauchen!

## Verzehrempfehlung

Symbiotic Cocoguard enthält über 500 Milliarden probiotische Kulturen pro Kilogramm und den präbiotischen Ballaststoff „Galaktomannan“, der für diese Kulturen im Darm die optimale Nahrung ist. Wir empfehlen einen schrittweisen Verzehr in anwachsenden Mengen

## Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

nicht enthalten: Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Wild & Coco Natural Symbiotic Cocoguard, organic, vegan, 300g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YG_SYM_300ML	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 044	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 181	<b>eco-ID</b> 239576	
--------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Serie.....	Wild & Coco Symbiotic
Verwendungsdauer.....	8 Tage
Packungsart.....	Standardgröße
Garmethode.....	Verzehrfertig
Rohkost Gradangabe.....	40

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CZ-BIO-002

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio vegan fermentiertes Produkt aus junger Kokosnuss
Inverkehrbringer.....	Wild & Coco s.r.o., Tesnov 1163 / 5, CZ-11000 Prag 1

## Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	150 g
Portionsgröße.....	150 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	251 kJ / 60 kcal
Fett.....	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	3,6 g
Kohlenhydrate.....	3 g
davon Zucker.....	<1 g
Ballaststoffe.....	3 g
Eiweiß.....	2 g
Salz.....	<0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 150 g = 150 g

Energie kJ.....	376 kJ
Energiegehalt in kcal.....	90,00 kcal
Fett.....	6,45 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	5,40 g
Kohlenhydrate.....	4,50 g
davon Zucker.....	1,35 g
Ballaststoffe.....	4,5 g
Eiweiß.....	3,00 g
Salz.....	0,135 g



# Wild & Coco Natural Symbiotic Cocoguard, organic, vegan, 300g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YG_SYM_300ML	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 044	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 181	<b>eco-ID</b> 239576	
--------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 150 g = 150 g

Energie kJ.....	4,49 %
Energiegehalt in kcal.....	4,50 %
Fett.....	9,21 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	27,00 %
Kohlenhydrate.....	1,67 %
davon Zucker.....	1,50 %
Eiweiß.....	6,00 %
Salz.....	2,25 %

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Gläschen
Verpackungsmaterial.....	Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	frisch & belebend, deutlich Yoghurt-ähnliche Säurewahrnehmung
Geruch.....	frisch, Yoghurt-ähnlich durch Fermentationskulturen, leichte Kokosnote
Konsistenz.....	mittelviskös