



Wild & Coconut Symbiotic Coconut Spread, Bio, 300g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YG_SPREAD_300G	GTIN-Stück  8 594 185 394 075	GTIN-Verpackung	eco-ID 240730	
--	---	------------------------	-------------------------	---

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

Junges Kokosnussfleisch* 90%, gefiltertes Wasser, 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, Lactobacillus bulgaricus LB44.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Wild & Coconut Symbiotic Coconut Spread, Bio, 300g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YG_SPREAD_300G	GTIN-Stück  8 594 185 394 075	GTIN-Verpackung	eco-ID 240730	
--	---	------------------------	-------------------------	---

Allgemeines

Wild & Coco Symbiotic Coconut Spread ist zu 100% Rohkostqualität:

Ein Frischkäse-ähnlicher probiotischer Aufstrich, der aus jungem Kokosnussfruchtfleisch, gefiltertem Wasser und Probiotika hergestellt wird. Sonst nichts. . Super cremig, geschmeidig – eine wahre Delikatesse.

Er wird durch 20 probiotische Stämme fermentiert (sogenannte Superhuman Probiotika), die meisten davon sind endemisch im menschlichen Darm. Ein Glasenthält mehr als 100 Milliarden probiotische "Superhuman" Kulturen.

Das junge Kokosfleisch ist die ideale Umgebung für das Wachstum probiotischer Kulturen.

Über das Produkt

Symbiotic Spread wird nie mit Hitze oder Druck behandelt. Deshalb fermentiert er fortwährend weiter, was an seinem Geschmack und seiner Wirkungskraft zu erkennen ist. Er enthält eine einzigartige Kombination von Antioxidantien und Enzymen aus der jungen Kokosnuss und das probiotische Potential von 20 zugesetzten Stämmen, insbesondere aus der Gruppe „Superhuman“. Dies sind auch natürlich im menschlichen Darm vorkommende Probiotika-Stämme, die positive Einflüsse auf viele Bereiche des Lebens haben können.

Wir empfehlen einen schrittweisen Verzehr in anwachsenden Mengen von 50 bis 250 Gramm zweimal pro Tag.

Ohne tierische Bestandteile oder Laktose. Natürlich zuckerfrei, passt zu Low-Carb-Diäten und zum Paleo-Lebensstil. Vereint Genussserlebnis, tägliches Ritual und Gesundheit.

Im Symbiotic Spread finden Sie Hunderte Milliarden dieser freundlichen probiotischen Kulturen: • Probiotika-Mischung Superhuman (L. Acidophilus, L. Salivarius, L. Brevis, L. Casei Subspecies Casei, L. Fermentum, L. Gasseri, L. Helveticus, L. Plantarum, L. Reuteri, L. Casei Subspecies Rhamnosus, S. Thermophilus, E. Faecium, B. Longum, B. Bifidum und B. Infantis.) • Weitere probiotische und Joghurt-Kulturen – Lactobacillus bulgaricus LB44, Bifidobacterium lactis HNO19, Lactobacillus acidophilus NCFM, Streptococcus thermophilus

Besonderheiten

Fermentiertes Produkt in Rohkostqualität aus junger Kokosnuss, mit einer hohen Konzentration an Probiotika und einem sehr milden Säure-Geschmack, ähnlich wie selbstgemachter Quark. Für alle, die mit einem starken Geschmackserlebnis gleichzeitig ihre Darmflora unterstützen möchten.

Kurzbeschreibung

Cremiger Aufstrich (Alternative zu Quark/Frischkäse) mit 20 probiotischen Fermentationskulturen hergestellt.

Produkt in Rohkostqualität aus jungem Kokosnussfleisch.

Ideal als Brotaufstrich, für Kräuterdips oder als Cremeauflage mit entsprechend einzuarbeitenden Früchten für Rohkosttorten!

Rezept, Zubereitung

ideal als Brotaufstrich, für Kräuterdips oder als Cremeauflage mit eingearbeiteten Früchten für Rohkosttorten!

Verarbeitungshinweis

Verzehrfertig!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ready-to-Eat, für die gesunde & schnelle Küche: als Quarkalternative, mit süßen oder herzhafter Aufstrichgrundlage, für die Herstellung von Rohkostkuchen, und täglich pur zur Verbesserung der Verdauungstätigkeit!



Wild & Coconut Symbiotic Coconut Spread, Bio, 300g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YG_SPREAD_300G	GTIN-Stück  8 594 185 394 075	GTIN-Verpackung	eco-ID 240730	
--	---	------------------------	-------------------------	---

Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE, OHNE ZUCKERZUSATZ

Herstellung

mit gefiltertem Wasser und zahlreichen Fermentationskulturen hergestellt!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +1 bis +4 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 8 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei +1 bis +4 °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 ca. 8 Tagen aufbrauchen!

Verzehrempfehlung

Spread Symbiotic enthält über 500 Milliarden probiotische Kulturen pro Kilogramm sowie den präbiotischen Ballaststoff „Galaktomannan“, der für diese Kulturen im Darm die optimale Nahrung ist. Wir empfehlen schrittweise steigende Verzehrsmengen

Allergiehinweise

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

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

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



Wild & Coconut Symbiotic Coconut Spread, Bio, 300g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YG_SPREAD_300G	GTIN-Stück  8 594 185 394 075	GTIN-Verpackung	eco-ID 240730	
--	---	------------------------	-------------------------	---

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	581 kJ / 139 kcal
Fett	14,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,3 g
Kohlenhydrate	<0,3 g
davon Zucker	<0,3 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	<0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Gläschen
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	kein Pfand

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch & belebend, leicht Quark-ähnliche mildsaure Wahrnehmung
Geruch	frisch, quark-ähnlich durch Fermentationskulturen, leichte Kokosnote
Konsistenz	hochviskös