



# Wild & Coco Natural Primebiotic Cocoguard, organic, vegan, 130g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YOGUARD-ALTERN	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 020	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 129	<b>eco-ID</b> 260676	
--	--	---	-------------------------	--

## 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\* 60 %, Kokoswasser\* 40 %),  
Bakterienkulturen Streptococcus thermophilus,  
Lactobacillus bulgaricus LB44, Bifidobacterium  
lactis HNO19, L. Plantarum. \*In Bio-Qualität

*\*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 Primebiotic Cocoguard, organic, vegan, 130g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YOGUARD-ALTERN	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 020	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 129	<b>eco-ID</b> 260676	
--	---	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Unser Primebiotic 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 freundlichen Bakterienkulturen und fein cremiger Struktur. Geeignet für alle, die den angenehmen Geschmacksgenuss mit der Stärkung des Mikrobioms im Darm verbinden und somit auch die Immunität sowie Verdauung stärken möchten. Dank spezieller Rezeptur und mildem Geschmack ist er auch bei Kindern beliebt, für die er eine ideale und zwanglose Form zum Aufbau und zur Stärkung des Immunsystems sein kann. Seine Wirkung spürst und verstärkst du bei regelmäßigem, idealerweise täglichem Verzehr.

Unser Primebiotic Cocoguard enthält über 800 Milliarden freundliche Bakterien pro Kilogramm sowie den Ballaststoff Galaktomannan, der für die Bakterien die optimale Nahrung darstellt. Dies macht die Wirkung dauerhafter und so effektiv wie möglich.

Primebiotic Cocoguard wird ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt und zwar aus jungem Kokosnussfleisch, Kokosnusswasser und einer einzigartigen Kombination aus Bakterienkulturen. Mehr brauchst es dazu nicht. Dies unterscheidet ihn von allen anderen Kokos-Joghurt-Alternativen. Dank den natürlichen Eigenschaften der jungen Kokosnuss, die eine ideale Umgebung für das Wachstum von Bakterienkulturen bilden, hat unser Primebiotic Cocoguard einen feinen bis samtigen, leicht säuerlichen Geschmack, der Deine Geschmacksknospen zum Tanzen bringen wird.

Primebiotic Cocoguard ist frei von tierischen Bestandteilen und Laktose und ist von Natur aus zuckerfrei und glutenfrei.

## Besonderheiten

Fermentiertes Produkt aus junger Kokosnuss, mit einer hohen Konzentration an Probiotika und einer feinen, cremigen Struktur. Für alle, die mit einem angenehmen Geschmackserlebnis gleichzeitig ihre Darmflora unterstützen möchten.

## 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!

## Vorsichtsmaßnahmen

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. Wenn du noch nicht an fermentierte Lebensmittel gewöhnt bist, beginne 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.



# Wild & Coco Natural Primebiotic Cocoguard, organic, vegan, 130g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YOGUARD-ALTERN	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 020	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 129	<b>eco-ID</b> 260676	
--	--	---	-------------------------	--

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Allergiehinweise

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

nicht enthalten: Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Wild & Coco Natural Primebiotic Cocoguard, organic, vegan, 130g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YOGUARD-ALTERN	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 020	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 129	<b>eco-ID</b> 260676	
--	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Serie	Wild & Coco Prebiotic
Verwendungsdauer	8 Tage
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Verzehrfertig

## 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	130 g
Portionsgröße	130 g
Portion Packung	2

## 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 130 g = 130 g

Energie kJ	326 kJ
Energiegehalt in kcal	78 kcal
Fett	5,59 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,68 g
Kohlenhydrate	3,9 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	2,6 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Gläschen
Verpackungsmaterial	Glas



# Wild & Coco Natural Primebiotic Cocoguard, organic, vegan, 130g

*Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!*



<b>Artikelnummer</b> YOGUARD-ALTERN	<b>GTIN-Stück</b>  8 594 185 394 020	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 594 185 394 129	<b>eco-ID</b> 260676	
--	---	--	-------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... frisch & belebend, typisch Yoghurt-ähnlich

**Geruch**..... frisch, Yoghurtypisch durch Fermentationskulturen, leichte Kokosnote

**Konsistenz**..... mittelviskös