

SUPEROTHAKA

Inhalt: 720 ml

Fermentiertes Vital-Konzentrat aus Früchten, Gemüse, Kräutern und Algen

Seit langem werden Nahrung- und Genussmittel mit Hilfe von Mikroorganismen (Bakterien und Pilzen) hergestellt: Wein, Bier, Essig, Sauerkraut, Käse, Joghurt - um nur einige der Bekanntesten zu nennen. Durch die Fermentierung werden die Ausgangsmaterialien in besonderer Weise aufgeschlossen und veredelt. Erst durch die Fermentation werden viele der zahlreichen sekundären Pflanzenstoffe für den menschlichen Verzehr aufgeschlossen.

Gerade in Asien haben insbesondere mit Milchsäurebakterien bearbeitete Produkte, einen großen Stellenwert in der Ernährung. In Japan z.B. hat dies seit Jahrtausenden Tradition.

Fermentierte Vital-Konzentrate unterscheiden sich in der Anzahl und Art der verwendeten pflanzlichen Ausgangsmaterialien und in der Dauer der Fermentation. Je mehr Inhaltsstoffe verwendet werden und je länger der Fermentationsprozess währt, umso größer ist die Vielfalt der enthaltenen, durch die Fermentation aufgeschlossenen sekundären Pflanzenstoffe.

Superohtaka ist ein fermentiertes Frucht-Gemüse-Konzentrat nach alter japanischer Tradition. Über 50 ausgewählte und sorgfältig angebaute Pflanzenbestandteile (z.B. Früchte: Orangen, Bananen, Trauben, Pfirsich, Erdbeeren, Kakifrukt, Gemüse wie Mangold, Tomaten, Bambusspitzen, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Möhren, Sellerie, Spargel, Brokkoli, Rotkohl, verschiedene Wurzelarten, Kürbiskerne, Algen: Seetang, Süßwasser-Algen) werden nach traditioneller Rezeptur mehrere Monate lang milchsauer fermentiert.

Durch den langen Fermentationsprozess ergibt sich eine einmalige Nährstoffkombination. Alle Vitalstoffe und Enzyme bleiben in ihrer biologischen Aktivität erhalten und werden zusätzlich konzentriert. Superohtaka eignet sich so hervorragend zur optimalen Nahrungsergänzung. Die einmalige Vitalstoffkombination unterstützt Ihre Gesundheit, gibt Ihnen Energie und Vitalität.

Nutzen Sie die Kraft dieser traditionellen Rezeptur aus Japan.

Superohtaka ist ein reines Naturprodukt und wird ohne künstliche Zusätze hergestellt.

In Japan hat die Fermentierung eine lange Tradition. Es wurde auf diesem Gebiet ein spezielles Know-how entwickelt. Superohtaka basiert auf einer mehr als 30 Jahre langen Erforschung der grundlegenden Fermentierungsprozesse und auf in mehr als 23 Jahren gesammelten Erkenntnissen der biotechnologischen Prozesse. Superohtaka wird in einer einmaligen japanischen Technik bei niedriger Temperatur hergestellt.

Zutaten: Glucose, Fructose, milchsauer vergorenes Mazerat aus: Äpfeln, Kirschen, Orangen, Bananen, Trauben, Fadenbohnen, Schnittlauch, Tomaten, Bambusspitzen, Pfirsich, Brunnenkresse, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Möhren, Sellerie, Pflaumen, Limabohnen, Bambusblätter, schwarzer Rettich, Schalotten, Apfelsinen, Aprikosen, Rhabarber, Anis, Meerrettich, Spargel, Brokkoli, Rotkohl, Petersilie, Spinat, Erbsen, Wurzelarten, Birnen, Mais, Kartoffeln, Rote Rüben, Quitten, Honigmelone, Blumenkohl, Erdbeeren, Löwenzahn, Eierfrüchte, Soja-Tofu, Soja-Sprösslinge, Kleeblüten, Kürbiskerne, Kakifrukt, Seetang, Süßwasser-Algen, Wassermelone

Enthält 1,5 Vol% Alkohol.

Tägliche Verzehrsempfehlung: Täglich 20 ml bis 60 ml pur oder mit Fruchtsaft vermischt trinken – am besten nüchtern vor dem Frühstück.

Mindestens haltbar bis 31. Dez. 2017

Allgemeine Hinweise: Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Die empfohlene Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden. Bitte achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

PZN 03430557

**Vertrieb: Hirundo Products Vertriebsanstalt Mauren
Postfach 367 - FL-9493 Mauren - www.nutristore.li**