

SOJALL SPORT NATUR

GEKEIMT - FERMENTIERT



PRODUKTINFORMATION:

SOJALL Sport Natur ist ein Bio-Lebensmittel in Premium-Qualität, mit dem sich im Handumdrehen eine wohlschmeckende und gut sättigende Vollwertmahlzeit zubereiten lässt.

SOJALL Sport Natur wird nach dem natürlichem SOJALL KEIMO FOOD® bzw. SOJALL® FERMENTA FOOD Verfahren (Milchsäure-Vergärung) gekeimt und fermentiert.

Dank dieser enzymeschonenden Verarbeitung (ohne Erhitzen) kann die Wertigkeit der Zutaten geschützt und gleichzeitig die Haltbarkeit stabilisiert werden.

SOJALL Sport Natur ist auch für Kinder, Jugendliche, Senioren und Leistungssportler in fast jeder Lebenssituation geeignet.

EMPFEHLUNG:

Täglich 2–3 EL in Joghurt, Buttermilch, Sauermilch, Saft oder SOJALL Trinko (fruchtiges Bio-Fermentgetränk mit Aronia-, Granatapfel-, Holunder- und Weintraubensaft sowie Topinambur) und Wasser einrühren.

Zur geschmacklichen Abrundung frische Früchte oder Nüsse, etc. beimengen.

Es empfiehlt sich, gleichzeitig zu SOJALL Sport Natur das Nahrungsergänzungsmittel SOJALL Makal (Dolomit, Kalzium, Magnesium, Zink) einzunehmen.

SOJALL Sport Natur lässt sich mit allen SOJALL Bio-Lebensmitteln kombinieren: Royal, Bio Müsli, Vita Power, Darmil, Braunhirse, Vegi Mix.

ZUTATEN:

Vollkorngetreide (Hafer*, Dinkel*, Gerste*, Braunhirse*, Buchweizen*) gekeimt

und fermentiert 66%, Soja* gekeimt und fermentiert 20%, Weintraubenkerne (OPC), Topinambur 5%, Bierhefe fermentiert.

** aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft. Kann Spuren von Gluten enthalten.*

Packungsgrößen: 650 g

Erhältlich in Apotheken, Reformhäusern