

SOJALL HIRSO

BIOLOGISCH - GEKEIMT - FERMENTIERT



PRODUKTINFORMATION:

SOJALL Hirso ist ein wertvolles Bio-Lebensmittel in Premium-Qualität, mit Soja und Braunhirse.

SOJALL Hirso wird nach dem natürlichen SOJALL KEIMO FOOD® bzw. SOJALL® FERMENTA FOOD-Verfahren (Milchsäurevergärung) gekeimt und fermentiert.

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

SOJALL Hirso ist für Kinder ebenso geeignet wie für Senioren oder auch Leistungssportler. Zum täglichen Verzehr in allen Lebenslagen.

EMPFEHLUNG:

1-2 TL pro Tag im Mund gut einspeicheln oder mit Joghurt, Sauermilch, Saft, Wasser sowie SOJALL Trinko (fruchtiges Bio-Fermentgetränk mit Aronia-, Granatapfel-, Holunder- und Weintraubensaft sowie Topinambur) verzehren. Nicht erhitzen!

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

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

ZUTATEN:

Soja* gekeimt und fermentiert 80%, Braunhirse* gekeimt und fermentiert 20%.

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

Packungsgrößen: 150 g / 500 g