

Malina

Malina ist ein milchsauerer Fermentationsgetränk.

Malina ist frei von künstlichen Konservierungsstoffen, Zucker, Gluten und Laktose. Während des traditionellen, natürlichen Fermentationsverfahrens (ein selbstkonservierender Prozess), werden die Inhaltsstoffe von den Milchsäurebakterien durch die erzeugte Milchsäure konserviert. Das fertige Produkt enthält dadurch nur noch, organische Säuren, lebendige besonders säureresistente Milchsäurebakterienkulturen und das Aroma der Himbeere.

Geschmack:

Bei der Herstellung von Malina wird bewusst auf künstliche Aromen und weitere Zusatzstoffe verzichtet. Mit Millionen lebender Milchsäurebakterien pro ml und den organischen Säuren hat es einen sauerfrischen Himbeer-Geschmack.

Effekte im Verdauungstrakt:

Die Milchsäurebakterien in Malina sind durch ihre Säuretoleranz in der Lage, die Magen-Passage zu überleben und den Darm zu erreichen.

Verzehrsempfehlung:

Malina kann pur oder gemischt mit Wasser getrunken werden. Bitte vermeiden Sie das Mischen mit heißen Medien, da die hohe Temperatur die Milchsäurebakterien abtöten könnten.

Zutaten und Herstellung:

Die Inhaltsstoffe beziehen sich auf den Beginn des Herstellungsprozesses. Im Verlauf der Fermentation werden die Inhaltsstoffe durch die Mikroorganismen verstoffwechselt. Wasser, Vollrohrzucker, Himbeermuttersaft, Fermentationskulturen, Steinsalz.

Nährwerte je 100 ml:

Brennwert	5 kJ/1kcal
Eiweiß	0 g
Kohlehydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Organische Säuren	0,36 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0,03 g

Malina wird in folgenden Gebinden angeboten:

1000 ml Flasche nach öffnen kühl lagern (Kühlschrank) und zügig verbrauchen.

Einführungspreis 20 Euro