

H2 FERMENTEREI

→ FERMENTIERTES GEMÜSE
KOHL & KIMCHI / TEMPEH



→ FÜR DEIN GUTES BAUCHGEFÜHL

14 ERFRISCHENDE SORTE / 6 SORTEN FÜR HUNDE
IM STANDBODENBEUTEL MIT WIEDERVERSCHLUSS

250 G - **5,50 €**



- **Mindestbestellwert 30 €**
- **Versandkostenfrei in Deutschland ab 30 €**
- **Versand Montag bis Mittwoch, damit dein Paket nicht übers Wochenende bei der Post liegen bleibt.**

zur Zeit ist nur die Bestellung per E-Mail möglich. Der Shop „ist in Arbeit“.
Es sind nicht immer alle Fermente vorrätig (meistens aber schon).

ORDER@FERMENTEREI.DE

ROH UND LEBENDIG

FERMENTIERTES GEMÜSE VOLLER MIKROBIOTISCHEM LEBEN
MIT LEBENDEN PROBIOTIKA FÜR DEINE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

- Probiotika sind lebende Mikroorganismen, welche in ausreichenden Mengen genossen, positiv auf unsere Gesundheit einwirken können.
- Keine Pasteurisierung, d.h. roh und lebendig mit allen Nährstoffen, Vitaminen und den wertvollen, lebendigen Milchsäurebakterien.

NATÜRLICHE ZUTATEN

HANDARBEIT AUS DEUTSCHLANDS NORDEN, MIT LIEBE HERGESTELLT

- Wir verwenden nur ausgewählte natürliche Zutaten, möglichst regional angebaut und bezogen, Meersalz und Wasser - ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.
- Unsere Fermente sind handverarbeitet, mit viel Arbeit, Liebe und Zeit zum Reifen, damit die lebendigen Mikrobakterien die wertvollen Inhaltsstoffe des Gemüses noch wertvoller und bekömmlicher machen. Für Deine Gesundheit, für Deinen Darm, für Dein Wohlfühlfühl!

WIE ESSE ICH FERMENTIERTES GEMÜSE?

WIE LANGE IST ES HALTBAR?

- Wir wissen wie lecker unsere Fermente sind und das Du am liebsten sofort alles aus dem Glas direkt in den Mund schieben und aufessen möchtest. Dennoch solltest Du wegen der Hygiene am rohen und lebendigen Lebensmittel die zu essen Portionen mit einer Gabel oder Löffel aus dem Glas nehmen und nach dem Genuss das wieder geschlossene Glas kühl aufbewahren. Das geöffnete Glas ist auch noch lange haltbar, wir empfehlen aber es innerhalb der nächsten Tage aufzubrechen.
- Esse Deine Fermente am besten roh, damit alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben und Deiner Gesundheit zugutekommen. Und iss nicht zu viel auf einmal, wenn Dein Darm es noch nicht gewohnt ist.
- Die notwendige Angabe der Mindesthaltbarkeit geben wir mit 3 Monaten nach Herstellung an.

FERMENTIERTES GEMÜSE FÜR HUNDE?

JA KLAR! - DENN AUCH UNSERE VIERBEINIGEN FREUNDE LAUFEN BESSER UND LEBEN GESÜNDER MIT EINEM FUNKTIONIERENDEN IMMUNSYSTEM.

- Durch die Fermentation entsteht aus Gemüse und Salz mehr als die Summe ihrer Teile. Sie erhöht den Vitamingehalt und erzeugt eine Fülle von gesunden Probiotika (das sind lebensfähige Mikroorganismen) und spezielle Enzyme, die den Körpern unserer Hunde unglaublich guttun. Im Handel erhältliches Sauerkraut oder andere eingelegten Gemüse werden wegen der besseren Haltbarkeit stark erhitzt - pasteurisiert - und damit all die keinen Mikroorganismen, die Probiotika aus der Milchsäuregärung - der Fermentation, die so hilfreich für unsere Gesundheit sind, abgetötet. Roh fermentiertes Gemüse das frei von künstlichen Konservierungs- und anderen Zusatzstoffen ist, enthält noch die vielen Millionen Mikrobakterien die den Darm unserer Hunde, das Mikrobiom, stärken, aufbauen und bereichern. Eine helfende Heilung vorhandener Gesundheitsprobleme ist durchaus möglich!

Das Salz im fermentierten Gemüse wird für die Konservierung benötigt. Durch das Salz im Ferment haben schädliche Bakterien keine Chance sich zu vermehren. Bei der Herstellung der fermentierten Gemüse für Hunde sollte man in den unteren Bereich von etwa 1,5 % Salzanteil gehen. Da Dein Hund aber tägl. nur ein/zwei Löffel von dem Gemüse bekommen sollte (oder von dem Saft), macht das Salz nur bei echten Nierenpatienten Probleme.

- Kleine Hunde = kleine Löffel / Große Hunde = große Löffel (Teelöffel / Esslöffel)

SUPER-FERMENTE

--- 250 g / 5,50 € ---

KRAUT *pur
WEISSKOHL, MEERSALZ

KÜMMEL-KRAUT
WEISSKOHL, MEERSALZ, KÜMMEL

GOLDEN-KRAUT
WEISSKOHL, MEERSALZ, INGWER, KURKUMA, KNOBLAUCH, PFEFFER

PINK-KRAUT
WEISSKOHL, ROTKOHL, ZWIEBELN, ÄPFEL, MEERRETTICH, MEERSALZ

SWEET-PINK
ROTKOHL, ROTE BEETE, KOHLRABI, APFEL, MEERRETTICH, SALZ

KOBEE
KOHLRABI, ROTE BEETE, ZWIEBELN, SALZ, THYMIAN, PFEFFER

CURTIDO
WEISSKOHL, KAROTTE, ZWIEBELN, LAUCHZWIEBEL, CHILIFLOCKEN, KNOBLAUCH, SALZ
→ Nationalgericht aus El Salvador, leichter feurig scharfer Genuss, die südamerikanische Variante des Sauerkrauts.

MAK KIMCHI *rot / nicht sehr scharf
CHINAKOHL, KOHLRABI, LAUCH, GOCHUGARU (Koreanischer, milder Chili), LAUCHZWIEBELN, APFEL, FISCHSAUCE (Sardellen), SÆUJEOT (fermentierte Garnelen), ROHRZUCKER, MEERSALZ, KNOBLAUCH, INGWER, REISMEHL, MEERSALZ
→ Das koreanische Nationalgericht - wer Kimchi probiert, der wird den Geschmack nicht mehr missen wollen. Unsere Version ist wenig scharf, mit vielfältigen Geschmacksnoten.

BÆK KIMCHI *weiß / überhaupt nicht scharf
CHINAKOHL, WASSER, APFEL, LAUCH, KNOBLAUCH, INGWER, MEERSALZ
→ Eine garnicht scharfe Kimchi-Version - deshalb aber nicht weniger lecker als die rote Version. Der Sud enthält alle wertvollen Inhaltsstoffe und wird, wie eine Suppe, mitgelöffelt.

KAROTTE *pur
KAROTTE, MEERSALZ

KRAUT & KAROTTE
WEISSKOHL, KAROTTE, MEERSALZ

KAROTTE & ROTE BEETE
KAROTTE, ROTE BEETE, MEERSALZ

KRAUT & ROTE BEETE
WEISSKOHL, ROTE BEETE, MEERSALZ

KRAUT & KAROTTE & ROTE BEETE
WEISSKOHL, KAROTTE, ROTE BEETE, MEERSALZ

HUNDE-FERMENTE · SOUR.DOG

--- 250 g / 5,50 € ---

KRAUT *pur
WEISSKOHL, MEERSALZ

KAROTTE *pur
KAROTTE, MEERSALZ

KRAUT & KAROTTE
WEISSKOHL, KAROTTE, MEERSALZ

KAROTTE & ROTE BEETE
KAROTTE, ROTE BEETE, MEERSALZ

KRAUT & ROTE BEETE
WEISSKOHL, ROTE BEETE, MEERSALZ

KRAUT & KAROTTE & ROTE BEETE
WEISSKOHL, KAROTTE, ROTE BEETE, MEERSALZ