herbaBARF Probiotic 250 ml | 250 ml



Hersteller	herba BARF
Artikelnummer	652016
Gewicht	0.2525kg
Länge	62mm
Breite	62mm
Höhe	137mm

Produktbeschreibung

Für die Herstellung von herbaBARF Probiotic werden Wild- und Gewürzpflanzen zusammen in einem natürlichen Vorgang fermentiert. Während dieser Fermentation vermehren sich die probiotischen Mikroorganismen und produzieren dabei die für uns so wertvollen Stoffe wie z.B. Milchsäure, Antioxidantien, Enzyme und Vitamine. Durch diese besondere Mischung wertvoller Milchsäurebakterien und Co. kann sich der pH-Wert im Verdauungstrakt regulieren, und die Entwicklung pathogener Bakterien wird auf natürliche Weise vermindert. Dadurch wird herbaBARF Probiotic zu einem ganzheitlichen Produkt, in dem sich alle Komponenten gegenseitig ergänzen und gemeinsam wirken. Die fermentierten Kräuter im herbaBARF Probiotic unterstützen das Gleichgewicht der Darmflora und die gesamte mikrobiologische Situation. Dadurch wird die physiologische Verdauung gefördert und das natürliche Immunsystem angeregt. Milchfrei und daher auch bei Milch- Milchproduktunverträglichkeit sehr gut geeignet. Zuckerfrei und damit auch für Diabetiker geeignet. Während des Fermentationsprozesses vermehren sich die Milchsäurebakterien, indem sie die Zucker abbauen und in Milch- und Essigsäure verwandeln. Erst wenn die Zucker vollständig abgebaut sind, ist der Fermentationsprozess abgeschlossen. Enthält keinen Alkohol. Die enthaltenen Kräuter sind nach der Fermentation nicht mehr in der ursprünglichen Form vorhanden und werden dadurch homöopathieverträglich und zumeist problemlos verträglich.

Weitere Informationen

Gefahrstoff	Nein
Gefahrgut	Nein