

PRODUKTINFORMATION

MikroVeda LIFE

Bioaktives Enzymferment mit 33 Mikroorganismen und 20 Kräutern in Bio-Qualität

Beschreibung

- ✓ bioaktives Enzymferment mit 33 verschiedenen Darmbakterien und 20 Kräutern in Bio-Qualität
- ✓ geeignet für Erwachsene, Kinder (ab fester Nahrung) sowie für Schwangere und empfindliche Personen
- ✓ abgestimmte Rezeptur aus deutscher Traditionsmanufaktur
- ✓ enthaltene Enzyme, Vitamine, kurzkettige Fettsäuren und Aminosäuren entstehen im Rahmen der Fermentation und sind natürlichen Ursprungs
- ✓ höchste Rohstoffqualität aus deutscher Herstellung






MikroVeda LIFE – Natürlich fermentierter Kräuterkomplex für Ihr Wohlbefinden

MikroVeda LIFE von NatuGena ist ein hochwertiges, natürlich fermentiertes Nahrungsergänzungsmittel, das speziell entwickelt wurde, um Ihr inneres Gleichgewicht und Wohlbefinden zu unterstützen. Dieses einzigartige Produkt kombiniert die Kraft biologischer Mikroorganismen mit einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus Kräutern und Pflanzenextrakten. Durch einen speziellen Fermentationsprozess entsteht ein wertvoller Komplex aus Vitaminen, Aminosäuren und Enzymen.


Die Kraft der Fermentation

Die Fermentation ist ein traditionelles Verfahren, bei dem Kräuter und Pflanzenextrakte mit verschiedenen Mikroorganismen kombiniert und über einen längeren Zeitraum gereift werden. Durch diesen Prozess entstehen natürlichen Nährstoffe, die besonders gut verwertbar sind. MikroVeda LIFE enthält eine Vielzahl an positiven Mikroorganismen, darunter Milchsäurebakterien, Hefen und Photosynthesebakterien, deren Zusammenwirken die Hauptkomponente von MikroVeda LIFE bildet.



-  farbstofffrei
-  glutenfrei
-  laktosefrei
-  trenn- und bindemittelfrei
-  100 % vegan

Produktdaten

ART	Nahrungsergänzungsmittel
ARTIKELNUMMER	2018181
GTIN	4260633571810 
PPN	11 19400535 30
PZN AT	
PZN DE	19400535
INHALT	1000 ml (40-Tage-Packung)

Natürliche Inhaltsstoffe aus ökologischem Anbau

MikroVeda LIFE wird ausschließlich aus hochwertigen, natürlichen Zutaten hergestellt. Der Kräuterkomplex enthält eine Mischung aus sorgfältig ausgewählten, biologisch angebauten Kräutern und Pflanzen. Diese werden durch den Fermentationsprozess in ihre bioverfügbaren Bestandteile umgewandelt, sodass der Körper sie optimal nutzen kann. Das Produkt ist zudem frei von künstlichen Zusatzstoffen, Farb- oder Konservierungsstoffen und enthält keinerlei genetisch veränderte Organismen (GVO= Gentechnisch veränderte Organismen).

Verzehrempfehlung

1-mal täglich 25 ml (entspricht 1 Messbecher oder 2 EL). Der Messbecher liegt bei. Optimal ist der Verzehr vor oder zu einer Mahlzeit pur oder wahlweise 250 ml stillem, lauwarmem Wasser. Durch den Fermentationsvorgang wird die gesamte Melasse verwandelt. Im fertigen Elixier ist kaum Zucker vorhanden. MikroVeda LIFE ist daher auch für Diabetiker geeignet.

Handhabung und Wissenswertes zur Haltbarkeit

Die Menge reicht mit 0,5 Litern ca. 2-3 Wochen, je nach Bedarf; bei einem Liter sind es ungefähr 4-5 Wochen. Trinken Sie jedoch nicht direkt aus der Flasche. Ein Zischen beim Öffnen der Flasche oder sichtbare Hefeteilchen sind zu erwarten. Es handelt sich um ein natürlich fermentiertes Produkt, sodass Schwankungen in Geruch und Geschmack auftreten können. Solange das Produkt nicht lange abgelaufen ist oder nach faulen Eiern riecht, ist es noch genießbar. Wir verzichten auf jegliche Aromen, haben jedoch durch jahrelange Fermentationsexpertise einen Kräuter-Ferment-Geschmack entwickelt, der meist als sehr angenehm empfunden wird. Das Ferment kann auch Kindern gegeben werden und ist auch für Schwangere geeignet. Sollten Sie sich in medikamentöser Behandlung befinden, sprechen Sie mit Ihrem Arzt über die zusätzliche Einnahme unserer Produkte. Die Einnahme parallel oder im Anschluss an eine Antibiotika-Therapie ist sinnvoll. MikroVeda LIFE kann ganzjährig in den Alltag integriert oder als Kur angewendet werden.

Die optimalen Lagerbedingungen für verschlossenes Produkt sind kühl und dunkel (max. Zimmertemperatur 17-20 °C oder im Kühlschrank).

PRODUKTINFORMATION

MikroVeda LIFE

Bioaktives Enzymferment mit 33 Mikroorganismen und 20 Kräutern in Bio-Qualität

Inhaltsstoffe

	PRO TAGESDOSIS (25 ML)
Bakterien-Mischung (33 Stämme)	2,5 x 10 ⁹ KBE ¹
Auszug aus Bio-Kräuter- und Bio-Pflanzenmischung	563 mg
Bio-Reishi	8 mg
Bio-Traubenkernmehl	8 mg

¹Koloniebildende Einheiten. Da es sich um ein natürlich fermentiertes, nicht sterilisiertes Produkt mit lebenden, aktiven Mikroorganismen handelt, können die Keimzahlen schwanken. Da wir bewusst auf Zusatzstoffe verzichten, können geringe Unterschiede in Farbe, Geschmack und Geruch auftreten sowie ein leichter Überdruck entstehen. Dies beeinflusst die Qualität des Produktes nicht.

Nährwerte

	PRO TAGESDOSIS (25 ML)	100 ml
Brennwert	6,25 kJ/1,5 kcal	25kJ/6 kcal
Eiweiß	0,0 g	0,0 g
Kohlenhydrate	0,38 g	1,52 g
-davon Zucker	0,21 g	0,84 g
Ballaststoffe	0,20 g	0,80 g
Fette	0,0 g	0,0 g
Salz	0,0 g	0,0 g

Nach Anbruch wird das Produkt im Kühlschrank gelagert (5-7 °C). Innerhalb von 8 Wochen aufbrauchen. Bitte achten Sie auf eine hygienische Entnahme.

Zutaten

Wasser, BIO-Zuckerrohrmelasse², BIO-Reissirup² und BIO-Rohrohrzucker², BIO-Kräuter- und BIO-Pflanzenmischung: BIO-Ananas, BIO-Angelikawurzel, BIO-Anis, BIO-Basilikumkraut, BIO-Dillfrüchte, BIO-Fenchel, BIO-Heidelbeerblätter, BIO-Himbeerblätter, BIO-Ingwer, BIO-Kümmel, BIO-Odermennigkraut, BIO-Olivenblätter, BIO-Oregano, BIO-Pfefferminze, BIO-Rosmarinblätter, BIO-Rotkleeblüten, BIO-Salbeiblätter, BIO-Schwarzkümmelsamen, BIO-Süßholz, BIO-Thymian, BIO-Traubenkernmehl (enthält OPC), BIO-Reishi, Bakterien-Mischung (fermentiert mit: Bacillus subtilis, Bifidobacterium animalis, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium lactis, Enterococcus faecium, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus amylolyticus, Lactobacillus amylovorus, Lactobacillus casei 01, Lactobacillus casei 02, Lactobacillus casei 03, Lactobacillus crispatus, Lactobacillus delbrueckii, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus farraginis, Lactobacillus fermentum, Lactobacillus gasseri, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus johnsonii, Lactobacillus paracasei, Lactobacillus parafarraginis, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus reuteri, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus salivarius, Lactobacillus zeae, Lactococcus diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Saccharomyces cerevisiae, Streptococcus thermophilus).

²Zucker wird während der Fermentation von den Mikroorganismen verstoffwechselt.

DE-ÖKO-037

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Rechtliche Hinweise

Dieses Produkt dient der Ernährung und berührt deshalb nicht das Heilmittelwerbegebot (HWG). Ein guter Ernährungsstatus kann dem Organismus helfen Erkrankungen vorzubeugen oder diese zu überwinden. Alle zu dem Produkt getroffenen Aussagen beschreiben Eigenschaften und physiologische Wirkungen, die bei Konsumenten natürlicherweise unterschiedlich ausfallen können, und stellen keine Heil- oder Gesundheitsversprechen dar.

Nahrungsergänzungsmittel

Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie für eine gesunde Lebensweise verwendet werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren. Verschlöschen, kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden.

Reinsubstanzen-Prinzip

Nur Nährstoffe (keine Hilfsstoffe, keine Farbstoffe, laut Gesetz keine Konservierungsstoffe, keine technologischen Zusätze wie Binde- und Trennmittel, keine versteckten Zusatzstoffe, frei von Gluten, Geschmacksverstärkern, Laktose, Aromen, Soja).

Seite 2 von 2



farbstofffrei



glutenfrei



laktosefrei



trenn- und bindemittelfrei



100 % vegan

Stand: 23.07.2025



NatuGena-Produkte werden in Deutschland nach den Standards EN ISO 9001, GMP und HACCP hergestellt.

NatuGena GmbH
Münchener Str. 149
85051 Ingolstadt
Deutschland

Tel.: +49 841 13 80 69 80
Fax: +49 841 13 80 69 89
Mail: info@natugena.de
Web: www.natugena.de