

**ZUTATEN:**

Wasser, Reissirup\*, Zuckerrohrmelasse\*, Mikroorganismen (Bacillus subtilis, Bifidobacterium animalis, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium lactis, Enterococcus faecium, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus amylolyticus, Lactobacillus amylovorus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus casei 1, Lactobacillus casei 2, 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, Saccharomyces cerevisiae, Streptococcus thermophilus.), Kräuter- und Pflanzensud (Wasser, Ananas\*, Angelikawurzel\*, Anis\*, Basilikumkraut\*, Dillfrüchte\*, Fenchel\*, Heidelbeerblätter\*, Himbeerblätter\*, Ingwer\*, Kümmel\*, Odemennigkraut\*, Olivenblätter\*, Oreganum\*, Pfefferminze\*, Rosmarinblätter\*, Rotkleeblüten\*, Salbeiblätter\*, Schwarzkümmelsamen\*, Süßholz\*, Thymian\*, Traubenkernmehl\*, Ling Zhi\*)

\*aus kontrolliert biologischem Anbau.

Im Zuge der Herstellung erfolgt eine Fermentierung unter Nutzung des Kräuter- und Pflanzensuds. Daher kommt es zu einer Verstoffwechslung der Zuckerrohrmelasse und des Rohrohrzuckers.

wir können auch  
ohne Pflaume

Louie's  
**grünepflaume**

**bax**

Mikroorganismen-Komplex-Ferment



30  
Mikroorganismen-  
Stämme

Mikroorganismen  
Komplex Ferment  
zur Verdünnung  
Natürlich fermentiert

33 Portionen  
**500 ml**

**Unser Versprechen:**

- schonend mehrstufig fermentiert
- nicht sterilisiert
- Flasche wiederverwendbar ←
- zu 100% aus natürlichen Zutaten



Ich bin eine fermentierte  
Basis für Getränke und bestehe  
aus **lebendigen,  
effektiven Mikroorganismen.**

**VERZEHREMPFEHLUNG :** Täglich 15ml mit  
Wasser verdünnt oder einem Saft, der dir  
schmeckt, mischen und trinken. Wir empfehlen  
nicht mehr als 15ml am Tag zu verzehren.

Da es sich um ein natürlich fermentiertes, nicht  
sterilisiertes Produkt mit lebenden, aktiven  
Mikroorganismen handelt, können die Keim-  
zahlen 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.

**HALTBARKEIT:**

**Vor dem Öffnen:** Trocken, dunkel und bei  
maximal Zimmertemperatur lagern.

**Nach dem Öffnen:** Trocken, dunkel lagern;  
innerhalb von 6 Wochen nach Anbruch  
aufbrauchen.

Verlass dich auf deine Nase:  
Riecht das Produkt noch gut und wie  
nach dem Öffnen, ist es auch noch genießbar.



Mindestens halbar bis: 30.10.2024

yi yi balance UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG  
Beerenweg 6-8, 22761 Hamburg

www.gruenepflaume.de  
info@gruenepflaume.de



DE-ÖKO-037  
EU-Landwirtschaft  
Nicht EU-Landwirtschaft

