

## Produktspezifikation Milchsäurebakterien Vegan 30 g

**Verwendung:** Um Nussmilch und Sojamilch zu fermentieren.

Kann anstatt Rejuvelac verwendet werden.

Enzyme aus Getreidebasis, ohne tierischen Erzeugnissen!

**Anwendung:** ca. 1 Teelöffel auf 0,5 Liter Milch (entspricht ca. 3 g)

**Lagerung:** Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

**Zutatenliste:** Vollkornbrot (**Weizen\***, **Roggen\***, **Hafer\***, Natursauerteig (**Roggen\***, Wasser), Wasser, Salz).

**\*Zutaten aus biologischem Anbau.**

**Ausschließliche Verwendung von Steinspeisesalz ohne Zusatzstoffe.**

### Nährwertinformationen

100 g Milchsäurebakterien Vegan enthalten durchschnittlich:

**Energie** 1472 kJ/ 368 kcal

**Fett** 2,7 g

**davon gesättigte Fettsäuren** 0,4 g

**Kohlenhydrate** 64 g

**davon Zucker** <0,5 g

**Eiweiß** 10 g

**Salz** 0,46 g

**Vitamin B12** 1,81 µg 72%