

Bio Sauerkraut Direktsaft von Bad Hönninger

Bio Sauerkraut Direktsaft von Bad Hönninger

Der Bio Sauerkraut Direktsaft von Bad Hönninger wird aus hochwertigem, biologisch angebautem Weißkohl hergestellt. Durch eine natürliche, milchsäure Vergärung und die Veredelung mit einem Hauch Meersalz entsteht ein geschmacksintensiver und nährstoffreicher Saft. Der Verzicht auf Konzentrat und künstliche Zusätze garantiert ein reines, naturbelassenes Produkt.

Produkteigenschaften:

- **Geschmack:** Herzhaft-säuerlich mit einer dezenten Salznote, die den typischen Sauerkrautgeschmack harmonisch abrundet.
- **Zutaten:** Biologischer Weißkohl, milchsauer vergoren, mit einem Zusatz von Meersalz. Ohne Konzentrat, ohne künstliche Zusätze.
- **Herstellung:** Der Weißkohl wird auf natürliche Weise milchsauer vergoren und direkt zu einem hochwertigen Saft verarbeitet, um die wertvollen Nährstoffe zu bewahren.
- **Genussmoment:** Perfekt als Digestif, als natürliche Unterstützung für die Verdauung oder als Zutat in der gesundheitsbewussten Küche. Kann gekühlt pur genossen oder für Smoothies und Suppen verwendet werden.

Hersteller:

Bad Hönninger - [Website](#)

Fazit: Der Bio Sauerkraut Direktsaft von Bad Hönninger ist ein naturreines und bekömmliches Produkt, das mit seinem authentischen Geschmack und seinen ernährungsphysiologischen Vorteilen überzeugt. Ideal für alle, die auf Qualität und Natürlichkeit setzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	55 kj
Brennwert kcal	13 kcal
davon gesättigte Fettsäuren	y g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	0,8 g