Fastensuppe

Der wohlschmeckende Saftkurbegleiter – ohne Aromen, ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatzstoffe, ohne Hefeextrakt!

Der Klassiker: Unsere 100% natürliche Gemüsebrühe mit u.a. Karotte, Sellerie, Tomate, Spinat, Grünkohl und Zwiebel ist Dein optimaler Saftkur-Begleiter. Die natürliche Gemüsebrühe versorgt Dich während des Fastens mit Salz und wärmt Dich von innen heraus. Du suchst mehr Abwechslung? Wie wäre es mit unserer **Rote Beete Gemüsebrühe?**

Aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen stellen wir für Euch frische und gesunde Säfte her. Die Tresterreste, die dabei als Nebenprodukte entstehen, verarbeiten wir nun im Rahmen unserer neuen Produktlinie “Taste before waste” zu einer 100% natürlichen Gemüsebrühe.
Eine Tüte unserer natürlichen Gemüsebrühe enthält dabei ca. **15 Portionen**.

Warum eine Gemüsebrühe?
Wir empfehlen, die Saftkur durch eine hochwertige Gemüsebrühe zu ergänzen um den Salzbedarf zu decken und den Körper von innen heraus zu wärmen. Bei unserer Gemüsebrühe verzichten wir aus Überzeugung auf jegliche Form von Zusatzstoffen und Aromen. Die Gemüsebrühe besteht ausschließlich aus Karotten, Sellerie, Tomatenpulver, Spinat, Grünkohl, Schnittlauch, Zwiebelpulver, gemahlener schwarzer Pfeffer und einem Hauch Salz.

Verzehrempfehlung:
250 ml kochendes Wasser mit 1-2 TL unserer Gemüsebrühe verrühren, ein paar Minuten ziehen lassen und genießen. Wir empfehlen Dir 1-2 Tassen unserer Rote Beete oder Gemüsebrühe pro Saftkur-Tag!

Die Gemüsebrühe stellen wir aus den Nebenprodukten unserer Säfte her und setzen somit ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

Taste Before Waste
Laut Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO), werden weltweit jährlich bis zu einem Drittel der gesamten Lebensmittel verschwendet oder gehen verloren. Food Waste ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches und ökonomisches Problem. Es werden nicht nur durch die Erzeugung Rohstoffe, Energie und Wasser verschwendet, sondern auch durch die Vernichtung der Lebensmittel. Die Frage ist also: Was können wir machen, um gegen diesen negativen Umwelteinfluss anzusteuern? Unsere Antwort darauf: Die Weiterverwendung der Nebenprodukte unserer Säfte im Rahmen unseres Projektes “Taste before waste”!
Regionalität, Qualität und ein verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen und Menschen sind das Grundgesetz unserer Unternehmung. Das bedeutet für uns, sämtliche Produktionsabläufe auf Nachhaltigkeit zu prüfen. Neben unserer Verpackung und dem Versand spielen daher auch die Nebenprodukte unserer Säfte eine wichtige Rolle. Wir haben uns deshalb die Frage gestellt, wie wir diese weiterverarbeiten können um Lebensmittelverschwendung zu verhindern und die hochwertigen Rohstoffe komplett zu verwenden. Unsere Antwort darauf: Eine 100% natürliche und nachhaltige Gemüsebrühe aus dem Trester unserer Säfte!

Zutaten: 66,3% Gemüse (Karottentrester, KnollenSELLERIE, Tomate, Lauch, Zwiebel), Steinsalz, Bockshornklee, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer.
Geschmack: Herzhaft-Würzig
Besonderheit: Ohne Aromen, Ohne Zuckerzusatz*, Ohne Zusatzstoffe, Ohne Hefeextrakt

*Enthält von Natur aus Zucker

Zum Produkt

Nährwerte

Pro 100 g

Brennwert kJ	848 kJ
Brennwert kcal	203 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	24 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	27,2 g

Kale & Me GmbH
USt-IdNr.: DE299212055