



Die Kraft der Fermentation – für natürliche Balance und Vitalität

Fermentationsgetränk mit Milchsäurebakterien,
OPC, Vitalpilzen und Akazienfasern



In EMIKO Vital vereinen sich jahrzehntelange Erfahrung mit Effektiven Mikroorganismen (EM) und moderne Ernährungswissenschaft.

Das Ergebnis: ein natürlich fermentiertes Getränk mit wertvollen Pflanzenstoffen und Mikroorganismen – für eine bewusste Ernährung und ein gutes Gefühl im Alltag.



Natürlich fermentiert – mit der Kraft lebender Mikroorganismen

EMIKO Vital ist ein fermentiertes Nahrungsergänzungsmittel, das durch die EM-Technologie und sorgfältig ausgewählte Milchsäurebakterien entsteht.

Während der Fermentation entstehen wertvolle Stoffwechselprodukte wie organische Säuren, Enzyme und bioaktive Verbindungen, die eine ausgewogene Ernährung auf natürliche Weise ergänzen.

Vorteile auf einen Blick:

- Natürlich fermentiert – mit EM-Technologie und Milchsäurebakterien
- Mit Hericium erinaceus, Traubenkernextrakt (OPC), Ballaststoffen und ausgewählten Mikroorganismen
- Breite Vielfalt an Bakterienstämmen – inspiriert von traditionell fermentierten Lebensmitteln
- Vielseitig einsetzbar – pur, in Wasser oder kalten Getränken
- Vegan, laktosefrei, glutenfrei, histaminfrei und ohne künstliche Zusatzstoffe

Reine Naturvielfalt in jedem Schluck



Hericium erinaceus – der Vitalpilz aus Asien

Seit Jahrhunderten in der asiatischen Küche geschätzt. Der Igelstachelbart liefert pflanzliche Ballaststoffe, Eiweiße und wertvolle Polysaccharide – natürliche Bestandteile einer bewussten Ernährung.



Traubengerkernextrakt (OPC)

OPC sind sekundäre Pflanzenstoffe aus Traubengerken, die in der Pflanze Schutzfunktionen übernehmen. Bekannt aus Rotwein und Früchten, sind sie wertvolle Polyphenole in der modernen Ernährung.



Milchsäure- und Bifidobakterien

Diese Mikroorganismen sind seit jeher Bestandteil fermentierter Lebensmittel wie Joghurt oder Sauerkraut. Sie tragen zur mikrobiellen Vielfalt und zum natürlichen Gleichgewicht im Körper bei.



Akkermansia muciniphila

Ein natürlicher Bewohner des menschlichen Darms, zunehmend im Fokus der Mikrobiomforschung. Seine Stoffwechselprodukte stehen im Zusammenhang mit Darmökologie und Ernährungsbalance.



Ballaststoffe aus Akazienfaser & Hericium

Natürliche Pflanzenfasern, die zur Aufnahme einer abwechslungsreichen Ernährung beitragen. Sie dienen als Substrat für Mikroorganismen und fördern so ein ausgewogenes inneres Milieu.

EMIKO Vital vs. EMIKOSAN

Zwei Fermente, ein Ursprung, unterschiedliche Schwerpunkte

Beide Produkte basieren auf der EM-Technologie, unterscheiden sich aber in Zusammensetzung und Anwendung.



EMIKO Vital

Ein komplexes Fermentationsgetränk mit zusätzlichen Inhaltsstoffen aus Forschung und Natur – wie OPC, Vitalpilzen, Akkermansia muciniphila und Akazienfasern



EMIKOSAN®

Ein Kräuterferment mit hohem Vitamin-C-Gehalt – ideal zur täglichen Ergänzung der Ernährung der ganzen Familie

So vereint EMIKO Vital die bewährte EM-Technologie mit modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen – für alle, die natürliche Fermentation neu erleben möchten.

Wir sind gerne für Sie da!

Beratung und Bestellannahme: Mo-Do 9-13 Uhr & 14-17 Uhr
Fr. 9-13 Uhr & 14-16 Uhr

Tel.: +49 (0) 22 25 - 9 55 95 - 0 E-Mail: info@emiko.de
Fax: +49 (0) 22 25 - 9 55 95 - 20 Shop: www.emiko.de/shop

Anwendung - einfach, vielseitig und natürlich

EMIKO Vital lässt sich leicht in den Alltag integrieren – pur, in stillem Wasser oder kalten Getränken vor den Mahlzeiten.

Ideal als tägliches Ritual oder als Kur über längere Zeit.

Verzehrempfehlung:

2 × täglich 25 ml pur oder in stillem Wasser oder kalten Getränken verdünnt vor einer Mahlzeit genießen.

Empfohlene Einnahmedauer: mindestens drei Monate oder dauerhaft als Bestandteil einer bewussten Ernährung.

Zutaten:

Durch Fermentation zuckerfrei

Wasser, Apfelsaftkonzentrat* (1,5%), Dextrose*, Rote Beete Pulver*, Akazienfaserpulver*, Yaconsirup* (Fructooligosaccharide), Zuckerrübensirup*, Traubenserkerextrakt (OPC)*/**, Hericium erinaceus*, Lactobacillus plantarum, L. helveticus, L. buchneri, L. acidophilus, L. crispatus, L. delbrueckii subsp. bulgaricus, L. gasseri, L. hilgardii, L. paracasei, L. reuteri, L. rhamnosus, L. sakei, L. salivarius, L. brevis, Bifidobacterium bifidum, B. infantis, B. longum, B. breve, B. adolescentis, Saccharomyces cerevisiae, Akkermansia muciniphila

*aus kontrolliert biologischem Anbau / **erhitzt und daher frei von den meisten Lektinen

Erhältliche Größen:

| | |
|----------|------------------------|
| 1045.045 | 0,5 l Einzelflasche |
| 1045.702 | 2 x 0,5 l Set |
| 1045.703 | 3 x 0,5 l Monatsration |
| 1045.001 | 10 x 25 ml Reiseset |



VEGAN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI

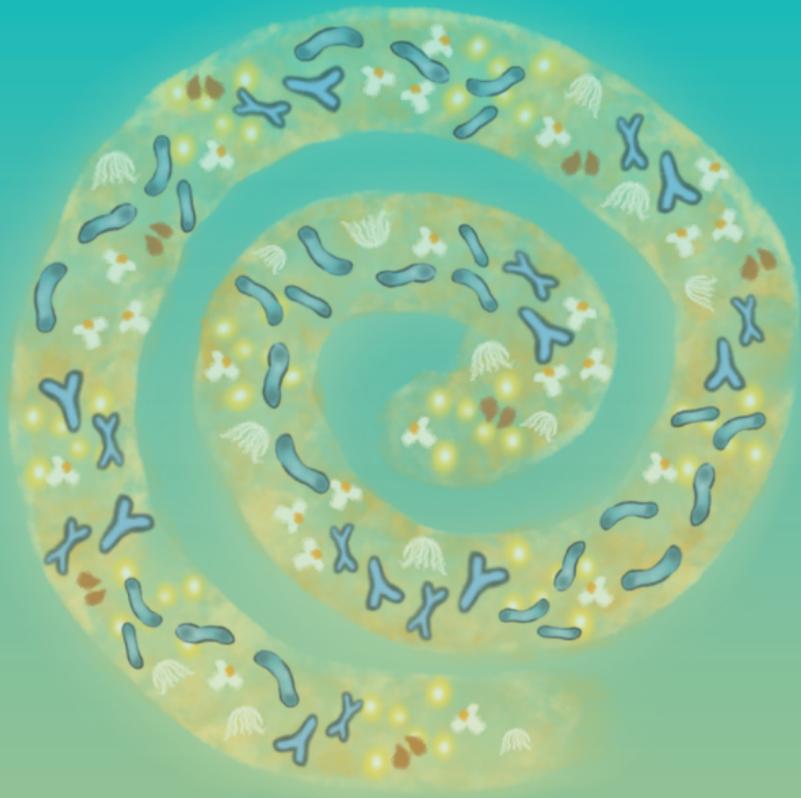


HISTAMINFREI



Hergestellt in Deutschland

Weitere Informationen zu Dr. Higa's
Original™ EM Effektive Mikroorganismen
erhalten Sie unter www.emiko.de



EMIKO  Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim
www.emiko.de

