



PRESSEINFORMATION

Selbstgemachte Milchprodukte für ein starkes Immunsystem

Bad Segeberg, 29. August 2017. Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Kefir schmecken nicht nur gut, sondern stärken mit einer Vielzahl von nützlichen Bakterien das Immunsystem des Menschen. Den gängigen Pasteurisierungsprozessen der Industrie fällt jedoch die Mehrzahl der gesundheitsfördernden Milchsäurebakterien zum Opfer – ihre positive Wirkung ist dadurch stark eingeschränkt. Es war jedoch noch nie so einfach wie heute sich seine eigenen Milchprodukte herzustellen. Diese enthalten nicht nur Milliarden von förderlichen Bakterien, sondern schmecken auch so frisch und naturbelassen wie früher, als sie noch vom nahegelegenen Bauern kamen. Sie enthalten außerdem keinerlei Zusatzstoffe wie Zucker, Farb- oder Aromastoffe und schonen die Umwelt, weil nur wenig Verpackungsmüll entsteht.

Am leichtesten ist die Herstellung von selbstgemachtem Naturjoghurt mit Produkten von Spinnrad: Es wird dafür lediglich ein Liter der gewünschten Milchsorte, die probiotische Joghurtkultur LaBiDa L+ und ein kompakter Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter benötigt. In nur wenigen Minuten ist alles angerührt, nach acht Stunden Fermentierungszeit und kurzer Kühlzeit bereits verzehrfertig. Der selbstgerührte Joghurt bildet eine ideale Basis für ein gesundes Frühstück und lässt sich bei Unverträglichkeiten wie alle anderen Milchprodukte auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch ohne Calcium herstellen.

Der neue Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter von Spinnrad ermöglicht neben der Zubereitung von Joghurt und Trinkjoghurt auch die einfache Herstellung von Quark und Frischkäse, Kefir und Dickmilch. Neben einzelnen Zutaten für die Herstellung von Milchprodukten zuhause sind ab 01.09.2017 auch die folgenden zwei Sets erhältlich: Das Joghurt Set „To Go“ enthält einen Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter (Fassungsvermögen: 1 Liter), ein Thermometer, 1 g LaBiDa L+ Kulturen, einen To Go Becher für unterwegs, einen Einkaufsbeutel und die Broschüre „Joghurt, Quark & Co.“ Der Preis beträgt 34,95 Euro. Das Set „All Inklusiv“ enthält zusätzlich ein Quark- und Frischkäsesieb, je eine BIO-6 Korn Amaranth Plus Schrot Getreidemischung, BIO Nussmischung, BIO Fruchtmischung, eine Spinnrad Müsli Schale und einen Becher (statt To Go Becher) sowie die Kulturen 1 g LaBiDa L+, 0,5 g ProBiDa Spezial und 0,5 g KeFir. Es ist zum Preis von 99,95 Euro erhältlich.

Die gesamte Pressemappe inklusive Fotos und Rezepten steht zum Download unter folgendem Link bereit: <http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de/selbstgemachte-milchprodukte-fuer-ein-starkes-immunsystem/>

Pressekontakt:

Spinnrad GmbH

Sandra Vartan V.i.S.d.P.

Bahnhofstraße 1-3

23795 Bad Segeberg

E-Mail: presse@spinnrad.de, mail@sandravartan.com



Über Spinnrad

Seit vielen Jahren steht die Marke Spinnrad für Kosmetik, Pflege und Entspannung. Das umfangreiche Sortiment bietet mit mehr als 850 Produkten eine große Auswahl für umwelt-bewusste Konsumenten: von Rohstoffen für Kosmetik zum Selbermachen (darunter auch viele VEBU-zertifizierte vegane Rohstoffe), Naturkosmetik und Fertigosmetikserien, über Produkte für eine gesunde Ernährung, natürliche Reiniger und Waschmittel, etherische Öle sowie Parfümöle, wohltuenden Zimt-Produkte bis hin zu Artikeln für Pflanzenschutz und -pflege. Bei der Herstellung seiner Produkte setzt Spinnrad auf natürlich hergestellte Rohstoffe. Weitere Informationen unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de.