

VON DER PFLANZE AUF DEN TELLER

1. KONSUMENTEN-NAHER ANBAU

Europäischer Hafer und mediterrane Mandeln! Unser Soja wird ausschließlich genetisch unverändert und hauptsächlich hier in Europa angebaut (nur ein geringer Teil kommt mit dem Schiff aus Kanada)





3. FERTIG...

Die Produkte werden dann durch Sterilisierung haltbar gemacht oder wärmebehandelt, fermentiert und zu einem frischen (aekühlten) Produkt verarbeitet.





2. AUF DIE PLÄTZE...





SOJABOHNEN Die Soiabohnen werden gereinigt und aufgebrochen.

Zurück bleiben zwei Keimblätter, die die hochwertigen Soiaproteine enthalten, Diese werden zur Herstellung des Basis-Soiadrinks verwendet.



MANDELN

Für die Mandeldrinks werden die Mandeln erst geschält und dann zu einer Paste verarbeitet.



HAFER

Der Hafer wird geschält und die Haferflocken werden zu Mehl gemahlen und zu einem Sirup verarbeitet.





Nach der Herstellung der Basisdrinks können Zutaten wie Kakao, Vitamine und Kalzium hinzugefügt werden.



Die Produkte werden auf den Produktionslinien ---abgefüllt ...



und in Kühllager oder temperaturgeführte Lager transportiert, damit sie verkostet werden können ... von Ihnen!



