

# Fastensuppe Rote Beete

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

Neu: Die einzige Rote Beete Brühe auf dem deutschen Markt! Unsere Rote Beete Brühe mit 34% Rote Beete Trester begleitet Dich während Deiner Saftkur und versorgt Dich mit der optimalen Menge an Salz. Die würzig-herbe Mischung mit Thymian ergänzt den Geschmack der Obst- und Gemüsesäfte perfekt und bietet Dir Abwechslung zu unserer [klassischen 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 Rote Beete, Speisesalz, Tomatenpulver, Karotte, Bockshornklee, Zwiebelpulver, schwarzem Pfeffer, Majoran, Schnittlauch und Thymian.

Verzehrempfehlung:

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

Die Rote Beete Brühe 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: Rote Beete (34%), Speisesalz, Tomatenpulver, Karotte, Bockshornklee, Zwiebelpulver, schwarzer Pfeffer gemahlen, Majoran, Schnittlauch, Thymian

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	1067 kJ
Brennwert kcal	251 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	20 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	30,0 g