

Orgo-Germanika – När 100 % verkligen betyder 100 %

Märkning "ekologisk" kräver enligt regelverket att en produkt innehåller 95 % ekologiska råvaror, 5 % behöver inte vara ekologisk.

Vi menar det vi säger: **100 % är alltid 100 %.**

 **Kära vän,**

när du funderar på att prova våra produkter, vill vi att du ska känna dig helt trygg.

Vi berättar inte bara vad som finns i flaskan – utan också varför det är där. Här får du en tydlig översikt över vad du alltid kan räkna med:

100 % fullständig deklaration

Vi redovisar allt som tillsätts i produkten – inklusive alla bakteriestammar med fullständiga namn.

Utöver detta bildas naturligt även en mängd värdefulla ämnen, såsom enzymer, vitaminer och organiska syror, under själva fermenteringsprocessen.

Eftersom dessa uppstår spontant och varierar i mängd, deklarerar de inte på etiketten – men de finns där, som en naturlig del av fermenteringen.

100 % ekologiskt

Alla våra råvaror kommer från kontrollerade ekologiska odlingar inom EU.

Detta är inte en självklarhet – enligt regelverket får en produkt kallas ekologisk även om upp till 5 % av innehållet inte är det.

För oss räcker inte det. Vi väljer 100 % ekologiskt – för din hälsa, för jorden och för transparensens skull.

100 % utan tillsatser

Produkterna framställs genom en naturlig fermenteringsprocess som gör dem stabila utan behov av tillsatta ämnen som ättiksyra, alkohol eller tensider.

Tack vare denna metod kan en hållbarhet på över två år med angivet antal kolonibildande enheter (CFU) garanteras – helt utan tillsatser.

100 % fri från sterilisering

Vi använder inga metoder som ska döda mikroorganismer – ingen värmebehandling, ingen trycksterilisering. Våra produkter är levande och speglar naturens egen ordning.

Sterilisering kan visserligen förlänga hållbarheten, men efter en sådan behandling finns bara restämnen kvar – ämnen som bakterierna har producerat tidigare, men utan att själva överleva.

Vi föredrar den naturliga vägen: där bakterier lever vidare, etablerar sig på nytt och

producerar viktiga ämnen direkt i kroppen – genom den näring vi får i oss.
Och för full transparens: Alla stammar anges med namn på etiketten.

100 % ej frystorkade kulturer

Vi arbetar uteslutande med färska, levande mikroorganismer.
Att använda frystorkade bakterier är vanligt – och betydligt billigare –
men det försämrar kvaliteten.
För att uppnå en bestående dominanseffekt i mikrofloran är levande kulturer avgörande.
Därför väljer vi alltid det mer krävande och mer effektiva alternativet.

100 % flytande fermentprodukt med naturligt samfermenterade mikroorganismer

Mikroorganismerna i våra produkter har fermenterats levande och tillsammans, under kontrollerade förhållanden.
De har vant sig vid varandra och kan därför fungera enligt dominansprincipen – för bästa produktstabilitet och kvalitet.
Det är en viktig skillnad: Att blanda färdiga bakteriestammar i steril vätska är enkelt – där befinner de sig i viloläge.
Att däremot fermentera dem levande, med näring och i samspel, kräver kunskap – och är avgörande för resultatet.
Därför är våra produkter 100 % naturligt fermentationsprodukter.

100 % vegansk

Helt växtbaserat. Inga animaliska tillsatser – av respekt för djuren och för dig.
Produkterna tillverkas i Tyskland av en tillverkningspartner som stegvis håller på att övergå till att använda örter från egen odling.
Det minskar risken för oönskade rester från intilliggande konventionella odlingar, ger färskare råvaror och minskar transporterna – något som gynnar både miljön och kvaliteten.
För oss är detta ett viktigt kriterium för att kunna erbjuda ett genomtänkt, hållbart och helt veganskt sortiment.

100 % gluten- och laktosfri

Produkterna innehåller inga mjölk- eller mjölkprodukter och kan därför inte innehålla gluten eller laktos.
För att säkerställa detta testas produkterna regelbundet för att garantera högsta kvalitet och säkerhet. Inga genvägar, bara bra råvaror.

100 % allergivänlig

Alla råvaror testas systematiskt med hänsyn till vanliga allergener.

De ekologiska örter som ingår i fermenteringen kontrolleras dessutom noggrant för toxiner, eftersom även dessa kan orsaka allergiska reaktioner.

De här testerna gör vi för att kunna erbjuda produkter med så hög tolerans som möjligt – även för känsliga individer.

100 % råkostkvalitet

Inget upphettas. Näringen bevaras i sin naturliga form – för ett optimalt näringsupptag och en levande produkt.

Vid fermenteringen används olika melasser som näring för mikroorganismerna.

Dessa melasser har ursprungligen värmebehandlats, men de förbrukas helt av mikroorganismerna under fermenteringen.

Därför innehåller slutprodukten inga upphettade ingredienser – och kan med rätta kallas 100 % råkostkvalitet.

100 % GMO-fri

Vi använder inga genetiskt modifierade organismer – varken i råvarorna eller i processen.

Inom EU är användningen av GMO i livsmedel strikt reglerad, men inte alltid helt utesluten.

Till exempel används genmodifierad majs för tekniska ändamål i vissa länder inom EU, som biogasproduktion.

Därför är det extra viktigt för oss att välja råvaror med dokumenterat GMO-fritt ursprung.

Här på vår webbplats informerar vi därför öppet om vårt ställningstagande: **Vi arbetar 100 % GMO-fritt** – för din trygghet och med full transparens.

Återvunnet material i flaskorna

Vi använder återvunnen plast i så stor utsträckning som möjligt – men tillgången på 100 % återvunnet material är i dagsläget begränsad.

Vi arbetar kontinuerligt med att hitta de mest hållbara lösningarna, och hoppas kunna erbjuda helt återvunna flaskor så snart det blir möjligt.

Länk till checklista ”Är min probiotiska produkt verkligen bra?”