



QUALITY from 1000 years!

We present KVASS-bread drink from EKO NATURA S.C. EXPLORE organic KVASS from EKO Natura S.C. a natural beverage made from traditional Polish bread. The ingredients are only bread, sugar and natural yeast. The real KVASS production is based on the thousand-year tradition to get a healthy non-alcoholic drink from fermented rye bread. All the ingredients used in the production, are from the organic farming and are organic certified. No preservatives and chemical additives. Only in glasspackaging.

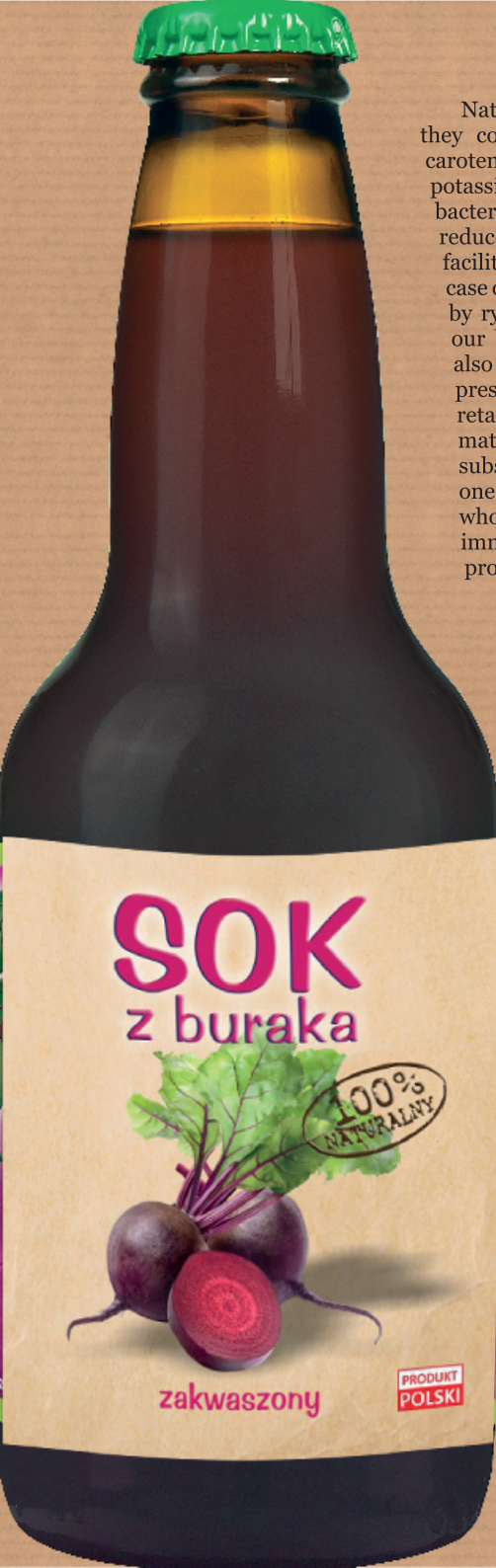
The story of our quality started over 1000 years ago! Currently the tradition of production and consumption of KVASS is combined with a focus on health and ecological culture. Thus, totally natural, eco-friendly KVASS from ECO NATURA is a product for people, looking for support after physical exertion and all who want to eat healthy and support the body with vitamins B, C, and active cultures of lactic acid bacteria.

Qualität seit 1000 Jahren!

Wir präsentieren Ihnen – BIO KVASS ENTDECKEN SIE BIO KVASS von EKO NATURA S.C. ein natürliches Getränk aus dem traditionellen polnischen Brot. Zutaten sind nur Wasser, Brot, Zucker und Naturhefe. Die Produktion des echten KVASSes basiert auf der tausendjährigen Tradition, um ein gesundes alkoholfreies Getränk aus dem fermentierten Roggenbrot zu bekommen. BIO-zertifizierter KVASS, der aus dem Bio-Roggenbrot gemacht wird. Alle Zutaten, die bei der Herstellung verwendet werden, kommen aus den ökologischen Landwirtschaften und sind bio-zertifiziert. Er enthält keine Konservierungsstoffe und chemische Zusätze. Nur in Glasverpackung.

Die Geschichte unserer Qualität begann vor über 1000 Jahren! Gegenwärtig haben wir die Tradition der Herstellung und des Verzehrs von KVASS mit der Gesundheitspflege und mit der Kultur von der ökologischen Ernährung verbunden. Auf diese Weise entstand ein völlig natürlicher, umweltfreundlicher KVASS von ECO NATURA S.C. Ein Produkt für Menschen, die nach der Unterstützung nach der körperlichen Anstrengung suchen und für alle, die sich gesund ernähren wollen und den Körper mit Vitaminen B, C und Kulturen von Milchsäurebakterien unterstützen möchten. Sie verbessern die Immunität und stillen Ihren Durst. Probieren Sie ihn unbedingt aus!





Natural beet juice acidified by rye bread. Beets are healthy- they contain protein, sugars, vitamin C and B, folic acid, carotene, micro and macro elements (calcium, magnesium, potassium, sodium, iron), betanin-beetroot dye having a bacteriostatic effect. Prophylactic effect of beet juice- The juice reduces the severity of menopause, stimulates circulation, facilitates the excretion of urine, purifies the blood, helps in case of poor metabolism. Habit of drinking beet juice acidified by rye bread supports treatment of hypertension, supports our body in treatment of digestive system. Recommended also in pregnancy. One of the oldest and healthiest methods of preservation is souring (leaven by rye bread). Acidified food retain many of the valuable nutrients contained in raw materials, supports action of kidney, liver and through the substance of pectin lowers the level of cholesterol. Drinking one cup per day of our beet juice has a beneficial effect on the whole body, as contained in it the betaine enhances immunity and protects the bowel. Betaine has regenerative properties which are particularly suitable for the liver.

Der gesäuerte Rübensaft. In Deutschland wurde sie im zwölften Jahrhundert als grüner Wuchs bekannt. Die Rüben sind gesund, denn sie enthalten: das Eiweiß, Zucker, Vitamine C und B, die Folsäure, das Karotin, Mikro- und Makroelemente (das Kalzium, das Magnesium, das Kalium, das Natrium, das Eisen), das Betanin (das Rübenrot, das die bakterio statische Wirkung hat). Vorbeugende Verfahren mit der Ausnutzung von Rüben: Der Rübensaft mildert den Verlauf der Wechseljahre, regt den Blutkreislauf an, erleichtert das Harnlassen, reinigt das Blut, hilft bei dem schlechten Stoffwechsel. Das häufige Trinken der Rübensäure hilft bei der Heilung von der Anämie, Verstopfung, Schwerkut, von dem Bluthochdruck und hat die Wirkung gegen den Krebs; unterstützt: die Regelung der Nieren- und Leberarbeit; versinkt das Cholesterinniveau dank der Pektinsubstanzen. Der Genuss von nur einem Glas des frischen Rübensaftes beeinflusst günstig den ganzen Organismus, denn das in Rüben gehaltene Betain vergrößert die Körperabwehr und schützt die Därme. Besonders günstig ist der Rübensaft für die Leber, weil er die Regenerationseigenschaften hat.

A.Dadusz, P.Oleszczak
EKO-NATURA s.c.

Kopyść 48,
98-100 Łask

www.kwaschlebowy.eu
e-mail: kwaschlebowy@interia.pl