



Fermentierte Lebensmittel

intensiv und naturrein



Hallo!

Sie fragen sich gerade, wie Sie Ihre tägliche Ernährung und Ihr Wohlbefinden verbessern können? Einfach und ganzheitlich?



Jetzt sind Sie auf fermentierte Produkte gestoßen. Das finden wir gut! Denn Fermentiertes sollte unbedingt auf Ihrem täglichen Ernährungsplan stehen.

Vor über 20 Jahren war ich genau wie Sie heute auf der Suche nach guten Lösungen für mich und meine Familie. Ich habe mich intensiv mit alternativen Heilmethoden beschäftigt und erste Erfahrungen mit fermentierten Produkten gemacht. Seitdem stecke ich mein Herzblut in dieses Thema. Sicher kein Zufall, dass ich den Fermentationsspezialisten Werner Schuegraf getroffen habe. Mit dem Rat: „Wenn ihr von eurer Idee überzeugt seid, müsst ihr es selbst machen“ leitete Bernd Hermann, unser Mitgründer und Begleiter der ersten Jahre, die Geburtsstunde von livQ ein.

Wie eine Fermentation richtig zu führen ist, wissen wir. Wir haben hohe Ansprüche an unsere eigene Rezeptur und an die besondere Qualität, ohne unnötige Zusatzstoffe. Zudem sollen unsere Produkte einfach und bequem im Alltag anwendbar sein. Unsere Vision: Jeder muss Zugang zu diesen kraftvollen LEBENsmitteln haben!

So gründeten wir 2013 die livQ und begannen die Produktentwicklung in Neuried, südwestlich von München. Wir, das sind Ingenieur, Brauer



und Gärungsspezialist Werner Schuegraf und Marketingfrau Renate Ladner. Jetzt wurden die Ideen lebendig - bald gab es die ersten nach unseren Kriterien hergestellten Essenzen.

Die Produktionsräume waren bald zu klein. Das Angebot in „die Forschung“ zu ziehen, kam zum rechten Zeitpunkt. Wieder fügte sich zusammen, was zusammengehört. livQ ist heute in der ehemaligen Forschungsbrauerei beheimatet. Ein Ort, wo Erfindergeist, Wissensdrang und die Seele der Fermentation aus den Wänden atmet. Hier tüftelte Gottfried Jakob an immer besseren Lösungen für Herstellungs- und Fermentationsprozesse, wie seine Patente beweisen. Wir haben die historischen Räume von 1930 behutsam an moderne Anforderungen angepasst.

In „Der Forschung“ bekommt unsere ausgeklügelte Gärung mit Milchsäurebakterien die Zeit zum Reifen, die sie braucht, um die Bio-Essenz zu perfektionieren. Diese Qualität können Sie im kraftvollen Ergebnis schmecken und spüren. Auch den wertvollen Rohstoff Bierhefe bereiten wir optimal für den menschlichen Organismus auf. Praktische und wohltuende Produkte. Nie war das Self Care-Ritual so einfach.

Tu' dir was Gutes!

Renate Ladner & Werner Schuegraf
Gründer & Geschäftsführer

Das Geheimnis gesunder Ernährung

Eine ausgewogene Ernährung ist Voraussetzung dafür, dass die Prozesse im Körper normal ablaufen und etwa das Immunsystem optimal funktionieren kann. Einseitige oder falsche Ernährung bleibt lange unbemerkt, führt aber auf Dauer zu ungewünschten Folgen. Dem Körper fehlen wichtige Bausteine und regulierende Faktoren, die der normale Stoffwechsel benötigt. Darum ist er auf die Zufuhr von essenziellen Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen und Fettsäuren durch die Ernährung angewiesen. Sie wissen das und beschäftigen sich ohnehin bereits mit diesen Themen.

Achten Sie bei der Wahl von Obst und Gemüse darauf, möglichst frische, saisonale Ware in Bio-Qualität zu kaufen.

Nachhaltige Ernährung – das zählt heute!

„Essen mit Genuss und Verantwortung – für alle Menschen weltweit und für die kommenden Generationen.“

So lautet das Motto für einen nachhaltigen Ernährungsstil. Oft scheint es so, als ob das Verhalten des Einzelnen keinen Einfluss hat. Doch eine zukunftsfähige Ernährung beginnt mit dem Wissen um globale Zusammenhänge und eigenen, kleinen Veränderungen. Daher ist es nicht egal, wie wir uns ernähren. Was wir einkaufen und was wir essen

hat stets Einfluss: auf regionale und globale Strukturen, auf Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft – und auf unsere Gesundheit.¹⁾

Warum Fermentiertes – was ist das überhaupt?

Fermentation ist einer der aktuellen Top-Food-Trends und schon jahrhundertlang bewährt. Das Verfahren ist gleichermaßen natürlich und effektiv: „Gute“ Mikroorganismen, zum Beispiel Milchsäurebakterien, wandeln Lebensmittel so um, dass neue Nährstoffe entstehen und die vorhandenen besser verwertbar werden. Der Genuss von fermentiertem Gemüse erhöht die Vielfalt an Darmbakterien – die Darmflora wird aufgebaut. Die große Anzahl an physiologischen, aktiven Milchsäurebakterien unterstützen das Mikrobiom und stärken so das Immunsystem.

Lebensenergie aus dem Kraftwerk der Natur

Der Aufschluss ist es, der den Unterschied macht. Das überlegene Fermentationsverfahren der Bio-Essenzen macht die reichlich vorhandenen Vitamine, Mineralien und wertvollen Pflanzenbegleitstoffe aus den ausgewählten Bio-Rohstoffen für den Organismus leichter zugänglich. Bei der Fülle an Rohstoffen aus verschiedenen Früchten, Nüssen und Gemüse ist das Ergebnis

¹⁾ Quelle: <https://www.stmelf.bayern.de/nachhaltige-ernaehrung/>

ausgesprochen hochwertig. Nährstoffe funktionieren in Synergie am besten und vor allem ganzheitlich.

livQ Bio-Primärhefe, die flüssige Bio-Bierhefe, ist ebenfalls ein Fermentationsprodukt, das von Natur aus mit einem besonders hohen Gehalt an B-Vitaminen punkten kann.

Was kann jede/r für sich selbst tun?

Ein Großteil aller Immunzellen befindet sich im Darm, sie machen etwa 80 % der Abwehrreaktionen aus. Diese brauchen wie Muskeln ständiges Training.

Wie funktioniert das Training?

Probiotika sind Zubereitungen, die Mikroorganismen enthalten, die – in ausreichender Menge verabreicht – einen positiven Einfluss auf die Gesundheit des Wirts haben. (Definition der WHO)
Präbiotika in Form von Ballaststoffen, sekundäre Pflanzenstoffe,



Care for You

Polyphenole und bioaktive Substanzen wie sie in milchsauer vergorenem Gemüse vorkommen, nehmen wir am besten durch die tägliche Ernährung zu uns.

Je besser der Körper die aufgenommene Nahrung verarbeiten kann, desto mehr Bausteine stehen ihm für eigene Prozesse zur Verfügung.

livQ Bio-Essenzen

Als bewusst und biologisch arbeitender Hersteller liefert livQ fermentierte Bio-Essenzen als Lebensmittel in hoch konzentrierter, bereits aufgeschlossener Form. Dabei garantiert das eigens entwickelte Propaferm®-Verfahren die höchste Qualität. Durch den langen Fermentationsprozess der streng ökologisch angebauten Rohstoffe entstehen gut verträgliche Ballaststoffe, bioverfügbare molekulare Nährstoffe, wichtige Aminosäuren und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie alle sind feinst aufgeschlossen, für den Organismus gebrauchsfertig und sofort verwertbar.

Unsere fermentierten livQ Bio-Essenzen werden aus mehr als 30 verschiedenen Früchten, Nüssen und Gemüsesorten, darunter heimische Superfoods wie Hagebutte, Leinsamen,

Petersilie, Grünkohl und Braunhirse, hergestellt und mit den Milchsäurebakterien der livQ Kultur fermentiert. Dabei entsteht ein konzentrierter Auszug, der es buchstäblich in sich hat. Ein Mittel für's Leben! Bequem anzuwenden in Kombination mit der täglichen Ernährung und mit einem prickelnden Geschmackserlebnis.

Wir geben der Fermentation die Zeit, die sie braucht

Durch das ganzheitliche Propaferm®-Verfahren stellen wir sicher, dass die Bio-Essenzen höchste Erwartungen erfüllen. Unsere Fermentation wird über mehrere Monate begleitet. Dadurch wird Wertvolles freigesetzt, das der Organismus selbst nicht aufschließen kann. Ein ganz natürlicher Prozess, in dem ein Naturprodukt ohne unerwünschte Nebeneffekte entsteht. Erst wenn die Fermentation

abgeschlossen ist, wird die Bio-Essenz gefiltert und unverdünnt abgefüllt. Dieses einzigartige Verfahren schafft ein ausgereiftes Produkt, das völlig ohne Erhitzung bleibt. Die pure livQ Bio-Essenz hat Rohkostqualität und enthält von Natur aus Vitamin B12.

Aus dieser konzentrierten Bio-Essenz, auch Enzym-Aufschluss genannt, kann sich der Körper je nach Bedarf bedienen. Die Anwendung ist einfach und leicht in den Alltag zu integrieren. Die Essenzen sollten über einen längeren Zeitraum täglich getrunken werden. Für ein sanfteres Geschmackserlebnis wird die Essenz mit etwas Wasser gemischt. Empfindliche Personen starten mit ein paar Tropfen und steigern die Menge langsam. Im Normalfall reicht täglich eine Portion von 7-10 ml, entsprechend einem Esslöffel.





livQ Bio-Essenz

Ihr Gesundheits-Coach für einen bewussten Lebensstil:

- Bioverfügbare Mikronährstoffe
- Vitamin B12
- L(+)-Milchsäure
- Aktive Faktoren für ein gutes Bauchgefühl
- Rohkostqualität, weil nie erhitzt

Bio-Zutaten: Äpfel, Grapefruits, Zitronen, Aprikosen, Feigen, Walnüsse, Grüne Bohnen, Mungbohnen, Hagebutten, Zwiebeln, Sprossen (Erbsen, Linsen), Brokkoli, Grünkohl, Rosenkohl, Kokosnüsse, Linsen, Fenchel, Hafer, Leinsamen, Paprika, Sonnenblumenkerne, Artischocken, Erbsen, Braunhirse, Sellerie, Ingwer, Petersilie, Amaranth und Kurkuma.

Vegan, laktose- und glutenfrei. Ohne Zusatzstoffe.

250 ml Glasflasche, genug für ca. 1 Monat.

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 ml
Brennwert / Energie	41 kJ / 10 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,07 g
Vitamin B12 ¹⁾	3,70 µg / 148 %*

* % der empf. Tageszufuhr für Erwachsene (NRV) gem. LMIV

¹⁾ natürliches Vitamin B12



livQ Bio-Essenz Camu-Camu

mit extra Vitamin C für Energie, Immunsystem und Ausgleich:

Bioverfügbare Mikronährstoffe, L(+)-Milchsäure und aktive Faktoren tragen mit dem natürlichen Vitamin C aus den Bio-Zutaten zu einem normalen **Energiestoffwechsel**, einer normalen **Funktion des Immunsystems** und einer normalen **psychischen Funktion** bei. Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

- Vitamin C aus den Biozutaten
- Bioverfügbare Mikronährstoffe
- L(+)-Milchsäure
- Sanfter Geschmack mit Aroniasaft
- Elementare Bausteine für's Wohlbefinden

Bio-Zutaten: Äpfel, Grapefruits, Zitronen, Aprikosen, Feigen, Walnüsse, Grüne Bohnen, Mungbohnen, Hagebutten, Zwiebeln, Sprossen (Erbsen, Linsen), Brokkoli, Grünkohl, Rosenkohl, Kokosnüsse, Linsen, Fenchel, Hafer, Leinsamen, Paprika, Sonnenblumenkerne, Artischocken, Erbsen, Braunhirse, Sellerie, Ingwer, Petersilie, Amaranth, Kurkuma, Aroniasaft, Acerola und Camu-Camu.

Vegan, laktose- und glutenfrei. Ohne Zusatzstoffe.

250 ml Glasflasche, genug für ca. 1 Monat.

Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 ml
Brennwert / Energie	81 kJ / 19 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker ¹⁾	1,1 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,07 g
Vitamin C ²⁾	160 mg / 200 %*

* % der empf. Tageszufuhr für Erwachsene (NRV) gem. LMIV

¹⁾ Fruchtzucker aus der Aroniabeere

²⁾ natürliches Vitamin C



livQ Bio-Primärhefe

livQ Bio-Primärhefe produzieren wir in ihrer ursprünglichen Form: nämlich flüssig. Dadurch bleiben die vollwertigen Bestandteile der Hefezellen erhalten. Die für livQ Produkte verwendete Bierhefe, die sogenannte Bio-Primärhefe, wächst in hochwertigen Bierwürzen aus reinem Bio-Malz und wird nach dem ersten Gärdurchgang aus dem Jungbier geerntet.

Sie enthält deshalb frische und vollaktive Hefezellen und nur die von Natur aus vorhandenen und durch die Primärfermentation entstandenen Vitamine und Mineralstoffe, Spurenelemente, Aminosäuren und sekundären Pflanzenstoffe.

Fruchtsüße aus Bio-Apfel- und Bio-Johannisbeersaft runden den Geschmack ab, Reismehl sorgt für den fein-cremigen Genuss. livQ Bio-Primärhefe gibt es in drei Geschmacksvariationen.

Das Multi-Talent ist mit den B-Vitaminen wichtig für:

- die Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung,
- einen normalen Energiestoffwechsel,
- eine normale Funktion des Nervensystems,
- eine normale psychische Funktion,
- die Erhaltung der Haut und der Schleimhäute und
- eine normale Funktion des Immunsystems.

Bio-Zutaten:

Flüssige Bio-Bierhefe aus Primärfermentation, Apfelsaftkonzentrat, Johannisbeersaftkonzentrat, Reismehl. (Sorten: Aroniasaft / Macawurzel gemahlen).

Vegan, laktosefrei.

Frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Geschmacksstoffen.

Packung mit 14 Einzelportionen à 15 ml



Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 ml	%*
Brennwert / Energie	425 kJ/101 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	14,2 g
davon Zucker ¹⁾	4,8 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	< 0,01 g
Vit. B1 • Thiamin	0,77 mg 70
Vit. B2 • Riboflavin	0,24 mg 17
Vit. B3 • Niacin	4,45 mg 28
Vit. B6 • Pyridoxin	0,45 mg 32
Vit. B9 • Folsäure	150,12 µg 75
Vit. B7 • Biotin	6,24 µg 16
Calcium	140,0 mg 18
Magnesium	55,5 mg 15
Eisen	3,0 mg 22
Zink	2,3 mg 23

* % der empf. Tageszufuhr für Erwachsene (NRV) gem. LMIV

¹⁾ Fruchtzucker



livQ Bio-Primärhefe – das Multi-Talent

- Natürliche B-Vitamine
- Mineralstoffe und Spurenelemente
- Hochwertiges Eiweiß und Aminosäuren
- Wirksame Oligosaccharide
- Natürliche Pflege der Darmflora (*Vitamin B2, B3)
- Bioverfügbar, schonend aufgeschlossen

- Praktische Einzelportionen
- Höchste Qualität aus der Bio-Brauerei: auf Bio-Bierwürze angereichert, nach Primärfermentation geerntet
- Praktische Foliensticks, metallfrei, ohne Weichmacher
- **Pur und mit Aronia oder Maca**



Für aktive Menschen, zur Regeneration, zur Stärkung der Widerstandskraft. Für's Wohlbefinden

Immunsystem und Regeneration

Vitamin C, Vitamin B12, Folsäure und Vitamin B6 tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Vitamin C trägt zudem zu einer normalen Funktion des Immunsystems während und nach intensiver körperlicher Betätigung bei.

Knochen und Knorpel

Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen und der Knorpel bei.
Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches und der Zähne bei.

Energie und Vitalität

Vitamin C, Vitamin B12 und Thiamin tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.
Vitamin C, Vitamin B12, B2, B3, B6, Folsäure tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.
Thiamin trägt zu einer normalen Herzfunktion bei.

Blutgefäße

Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Blutgefäße bei.

Haut und Haare

Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.
Riboflavin und Niacin tragen zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.
Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare bei. Vitamin B2, Niacin und Zink tragen zur Erhaltung normaler Haut bei.

Balance und innere Ruhe

Vitamin C, die Vitamine B1, B3, Riboflavin, Pyridoxin, Kalium und Vitamin B12 tragen zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.
Vitamin C, Vitamin B12, Thiamin und Folsäure tragen zur normalen psychischen Funktion bei.

Stoffwechsel und Zellschutz

Vitamin C, Vitamin B2 trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.
Folsäure trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei und hat eine Funktion bei der Zellteilung.
Vitamin B6 trägt zu einem normalen Eiweiß- und Glycogenstoffwechsel bei.
Vitamin B2 trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei.
Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme.

Darmflora

Riboflavin und Niacin tragen zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.



Care for You

Tipps für's tägliche Ritual

Die Bio-Essenzen werden direkt pur oder in einem Glas mit Wasser verdünnt getrunken.

Im Sommer ergibt das fruchtig-saure Konzentrat eine erfrischende Schorle.
Der frisch zubereitete Smoothie bekommt durch die kräftige Essenz eine besondere Note und Würze.

Ein pfiffiges Dressing mit Essenz wertet den frischen Salat oder die Gemüsebowl zusätzlich auf.

Manche Menschen nehmen die Essenzen lieber vor dem Einschlafen. Dabei wird die Regenerationszeit der Nacht gut genutzt.

Andere reagieren mit einem Energieschub und bleiben daher besser bei der morgendlichen Routine.

Empfindliche Personen starten mit ein paar Tropfen in etwas Wasser und steigern die tägliche Menge langsam.



Die tägliche Portion livQ Bio-Primärhefe ist in den Einzelportionen allzeit griff- und verzehrbereit.
Darüber hinaus sind die Sticks praktisch in der Handhabung und leicht zu transportieren.

Nicht nur Studierende schätzen die konzentrationsfördernde Kraft der B-Vitamine. Die kleinen Sticks haben ihren Platz im Wandergepäck und in der Sporttasche.

Leistungssportler schätzen die flüssige Hefe zur Vorbereitung und zur Regeneration.
Sie mischen die würzige Hefe in den Eiweißshake oder Smoothie.

Lebensmittel verändern sich unter Sauerstoffzufuhr. Die flüssige Primärhefe ist in der Stickverpackung geschützt und bleibt frisch bis zum Verzehr. Auf künstliche Haltbarmachung kann verzichtet werden.
Darüber hinaus sind die Sticks praktisch in der Handhabung und leicht zu transportieren. Natürlich wird eine metallfreie Folie verwendet, die keine Weichmacher enthält.

Kundenstimmen:

„Mir wurde das Produkt empfohlen. Und ich muss sagen, ich bin total begeistert. Der Geschmack ist zunächst überraschend ungewohnt. Ich kann das Produkt nur weiterempfehlen und werde es bestimmt wieder bestellen.“

„Ein absolut gut verträgliches Mittel, das ich bei meiner Histaminintoleranz ohne Bedenken nehmen kann. Gerade bei Allergien ist es sooo wichtig, dass die Darmflora wieder ins Gleichgewicht kommt... Außerdem schmeckt sie mir

gut - ein bisschen wie gewürzter Essig. Der Kundenservice ist hervorragend und beantwortet alle Fragen. Besser geht nicht. Ich kann dieses Produkt nur empfehlen.“ (Riboflavin, Niacin und Biotin tragen zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.)

Therapeutin: „Ich empfehle die Bio-Essenz jeder Person, die auf irgendeine Weise mit Darmproblemen oder anderen undefinierbaren Zuständen zu tun hat. Da im Darm das Immunsystem sitzt, nehme ich an, dass sich die positiven

Effekte auf alle Bereiche des Körpers auswirken und möglicherweise auch andere Beschwerden lindern können. (Vitamin C, Vitamin B12, Folsäure und Vitamin B6 tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.)

Die Wirkung ist schnell spürbar und die Kosten bei genauer Betrachtung sehr gering. Am Anfang etwas vorsichtiger dosieren, weil die Verdauung angeregt wird. Der Geschmack ist intensiv. Bei der geringen Menge habe ich mich schnell daran gewöhnt.“

„Ich nehme die Bierhefe seit wenigen Tagen und es hat meine Energie in großen Schritten Tag für Tag zurückgebracht.“ (Vitamin C, Vitamin B12 und Thiamin tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.)

„Gute Qualität - Wie erwartet schmeckt es nach Bierhefe, man gewöhnt sich dran. Qualität ist super.“

Übungen zur Entspannung und Entschleunigung – Tipps für mehr Wohlbefinden

Mach mal Pause

Legen Sie über den Tag verteilt kleine Pausen ein. Schauen Sie dabei aus dem Fenster, in die Natur und denken Sie an etwas Schönes.

Bewegung bringt's

Zur nächsten Bushaltestelle laufen, die Treppe etwas schneller nehmen. Wenn Sie sich bewegen, wird im Körper vermehrt das Glückshormon Serotonin ausgeschüttet. Gleichzeitig baut der Körper bei Bewegung das Stresshormon Cortisol ab.

Achten Sie auf die Ernährung

Ernährung wirkt sich natürlich auch auf die mentale Gesundheit aus. Dabei sind nicht die oft süßen Snacks gemeint, welche lediglich für den Moment ein gutes Gefühl bescheren. Achten Sie auf gesunde, ausgewogene Ernährung, möglichst täglich.

Zeit für Freunde & Familie

Umgeben Sie sich mit Menschen, die Ihnen guttun. Eine Studie¹⁾ von 2011 sagt, dass Aktivitäten mit Freunden Stress abbauen, die Gesundheit fördern, das Selbstwertgefühl verbessern und somit das Wohlbefinden stärken können.

¹⁾ van der Horst, M., Coffé, H. How Friendship Network Characteristics Influence Subjective Well-Being. Soc Indic Res 107, 509–529 (2012). <https://doi.org/10.1007/s11205-011-9861-2>

Digital abschalten

Der ständige Konsum von digitalen Medien führt zu Stress. Versuchen Sie, den digitalen Konsum einzuschränken. Führen Sie Zeiten ein, in denen Sie nicht erreichbar sind. Nicht mit dem Smartphone neben dem Bett schlafen. So startet der Tag behutsam!

Guter Schlaf

Während des Schlafens erholt sich nicht nur der Körper, sondern auch die Psyche. Versuchen Sie jede Nacht ungefähr acht Stunden zu schlafen. Das genaue Schlafbedürfnis ist individuell. Gönnen Sie sich gelegentlich etwas mehr Schlaf, falls es Ihnen danach ist.

Ausreichend trinken

Leitungswasser statt Flaschenwasser spart nicht nur das Kistenschleppen, sondern vermindert auch die Plastikflut und reduziert deutlich CO₂.

Heute schon gelacht?

Wenn wir lachen, wirkt sich das positiv auf Körper und Seele aus. Lachen kann Stress abbauen und entspannen.

Care for You

Self Care leicht gemacht

Entdecke den Support für deine Ernährungsumstellung,
Intervallfasten oder mehr Leistungsfähigkeit im Alltag:

Täglich 1 Löffel Bio-Essenz

#täglichfermentiertes



Übersicht aller Produkte

ArtNr	livQ Bio-Essenzen
10303	livQ Bio-Essenz, 250ml
10323	livQ Bio-Essenz Camu-Camu , 250ml
ArtNr	livQ Bio-Primärhefe
10203	livQ Bio-Primärhefe, 14x15ml
10223	livQ Bio-Primärhefe Aronia , 14x15ml
10243	livQ Bio-Primärhefe Maca , 14x15ml



Telefonisch
089 235 1491-0

Online
www.livQ.de

per E-Mail
info@livQ.de

2021 - 01/2024 © livQ AG • Credits AdobeStock, iStock, Fotolia, Pixabay, Unsplash
Abbildungen können abweichen, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Self Care leicht gemacht!

Erleben Sie den Support für Ihre Ernährungsumstellung, das Intervallfasten oder mehr Leistungsfähigkeit im Alltag:

Bio-Essenzen

für ein Rundum-Wohlfühlgefühl.

1 Löffel pro Tag tut richtig gut
Richtig lange fermentiert
Intensiv und hoch konzentriert
Ohne Zusatzstoffe
Auch pur, in Rohkostqualität mit Vitamin B12

Immunkraft, Zellschutz, Energie und starke Nerven, mit natürlichem Vitamin C
Mit Milchsäurebakterien
31 verschiedene Früchte, Nüsse und Gewürze
Bioverfügbar, für den Körper aufbereitet

PROPAFERM

Bio-Primärhefe

Self Care leicht gemacht.

Schöne Haut, Haare und Nägel
Flüssig und bestens bioverfügbar
B-Vitamine für gute Nerven, Vitalität und Abwehrkraft
Praktische Sticks
Pur und auch mit Aronia, oder Maca

Energie und Wohlbefinden mit natürlichen B-Vitaminen
Vitamin B2 und B3 zur Pflege der Darmflora
Es gibt kein vergleichbares Produkt
Höchste Qualität, auf Bio-Bienenzee angereichert

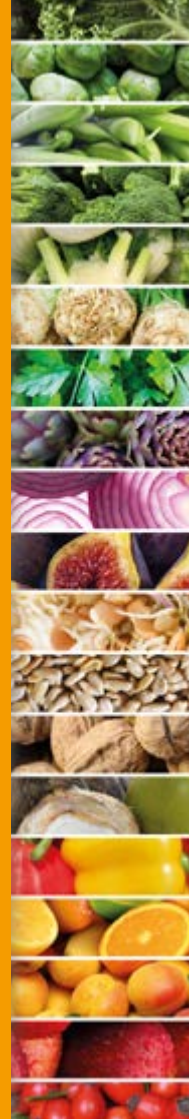


@livqfermentationsprodukte



- » Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft oder Recyclingpapier
- » 100% Chlorfrei
- » je Druckauftrag wird ein Baum gepflanzt
- » klimaneutral & emissionsarm gedruckt

livQ
Care for You



livQ AG
Unterhachinger Str. 78
81737 München
Tel. +49 89 235 1491-0
www.livQ.de