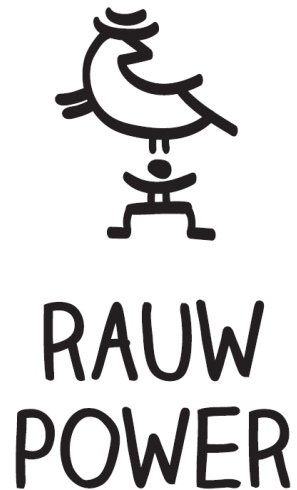


Was sind RauwPower Molkereiprodukte?

RauwPower ist die Milchproduktserie der Raw Milk Company, der Firma von André, Tonny und Koen Mulder in De Lutte, Twente. Der deutsche Handelsname von RauwPower lautet RohBoost. Unsere Bio-Molkereiprodukte werden hergestellt aus Milch von zwei lokalen Bauernhöfen. Die grasgefütterten Kühe produzieren optimale Milch für die Herstellung von Rohmilchprodukten. Sie stehen die komplette Weidesaison lang im Freien. Im Winter werden sie mit getrocknetem Gras gefüttert, dem maximal 20 % zusätzlich an Getreide (Gerste, Hafer oder Roggen) und Luzerne beigefügt werden. Außerdem erhalten sie getrocknete Kräutermischungen, Meersalz und Mineralien. Die Kühe werden nicht mit Mais, Weizen, Soja oder Sonnenblumen gefüttert. So entsteht die beste Milch für unsere Milchprodukte.



Was ist Kefir?

Kefir ist ein fermentiertes Milchgetränk, das aus dem Kaukasus stammt. Es wird im ursprünglichen Stil mit der 'Kefirpflanze' hergestellt, einer Kolonie von hunderten Arten von Milchsäurebakterien und Hefen. Die Bakterien im Kefir wandeln einen Teil des Milchzuckers in Milchsäure um. So entsteht ein frisch-saures Getränk. Die Hefen produzieren Kohlendioxid und eine Reihe von Vitaminen, die wiederum den Bakterien beim Wachstum helfen. Diese Bakterien produzieren auch mehrere Vitamine und Tryptophan. Tryptophan ist eine Vorstufe von Serotonin (einem Glückshormon), das wiederum eine Vorstufe von Melatonin (dem Schlafhormon) ist.

Was macht unsere Milchprodukte so gesund?

Milch von grasgefütterten Kühen enthält mehr CLA und Omega-3-Fettsäuren und weniger Omega-6-Fettsäuren als die Milch von Kühen, die mit Mais und Soja gefüttert wurden. Dies hat eine entzündungshemmende Wirkung. Die Milch enthält auch eine Vielzahl an Vitaminen (A, B12, D, K2) und Mineralstoffen (Calcium und Magnesium). Vitamin D und K2 spielen eine wichtige Rolle in Ihrem Kalziumhaushalt. Sie sorgen für die Aufnahme von Calcium aus der Nahrung (D) und auf die an den richtigen Stellen in Ihrem Körper (K2) abgelagert werden, z. B. in Ihren Knochen und Zähnen. Vitamin A, D und K2 befinden sich im Milchfett. Deshalb machen wir unsere Molkereiprodukte ausschließlich aus Vollmilch.

Rohe, nicht homogenisierte Milch, hat Vorteile gegenüber verarbeiteter Milch. Pasteurisierung zerstört hitzeempfindliche Vitamine und bestimmte Enzyme. Ein Beispiel hierfür ist Laktase. Diese bricht Laktose (Milchzucker) auf. Außerdem verdauen auch die Mikroorganismen der Kefir- oder Joghurtkultur einen Teil der in Milch enthaltenen Nährstoffe, Laktose und Milchproteine, vor. Hierdurch wird das Getränk besser bekömmlich und ist für fast alle Menschen mit Laktoseintoleranz oder Kuhmilchallergie geeignet, sofern man die Gewöhnung langsam aufbaut. Schließlich enthält Rohmilch Lactoferrin, ein hitzeempfindliches Protein mit antiviralen Eigenschaften. Unsere Milchprodukte tragen somit zu einer gesunden Darmflora bei. Die Bakterien besiedeln den Darm und konkurrieren mit pathogenen Mikroben, zum Beispiel Candida albicans. Dieser Pilz blüht oft, wenn die natürliche Darmflora nach einer Antibiotikakur abstirbt. Die Bakterien im Kefir stoppen ein ungebremstes Vordringen von Candida albicans. Die gesunden Darmbakterien ernähren sich von Ballaststoffen. Also achten Sie auf eine genügende Zufuhr verschiedener Ballaststoffe in Ihrer Ernährung, um diese gesunden Darmbakterien zu erhalten.

Einige Publikationen über uns:

<https://www.rtvoost.nl/nieuws/310213/RauwMelkse-kefir-eeen-wonder-in-eeen-glas>

<https://www.milkandhealth.com/2020/05/08/rauwMelkse-kefir-en-gezondheid/>

<https://www.tubantia.nl/oldenzaal/kefir-en-hangop-uit-de-lutte-helpen-klanten-van-klachten-af-maarforse-boete-dreigt-bij-digitale-bedankjes~a68d2136/>

Unsere RauwPower-Produkte:

Kefir:

- 24 Stunden fermentiert
- hergestellt mit einer gefriergetrockneten Kultur aus Milchsäurebakterien und Hefen
- milder frisch-säuerlicher Geschmack

Urkefir:

- 36 Stunden fermentiert
- mit der Kefirpflanze hergestellt
- enthält über eine Milliarde lebende Bakterien pro Milliliter! Es enthält mehr verschiedene Arten Bakterien und Hefen als der Kefir aus gefriergetrockneter Kultur.

Joghurt:

- Dünner als üblich, normalerweise verdickt das Erhitzen Molkeproteine in der Milch. Da wir unsere Milch nicht erhitzen, geschieht dies nicht. Wir fügen unseren Produkten auch keinerlei Milchpulver oder andere Verdickungsmittel hinzu.
- Sehr milder Geschmack, 24 Stunden fermentiert

Hangop:

- Auf traditionelle Weise hergestellt, nämlich durch Aufhängen von Kefir oder Joghurt in Tüten. Ein Teil der Molke entweicht auf diese Weise aus den Beuteln, wodurch das Produkt eine quarkartige Struktur erhält
- Herrlich cremig und sättigend. Sehr gut geeignet, um eine Brotmahlzeit zu ersetzen.

Kuhbeetcha:

- Hergestellt aus der Molke, die bei der Herstellung von Quark austritt
- Kuhbeetcha ist Molke, der wir Rote-Bete-Saft und Ingwer hinzufügen
- Ein kraftvoller Saft voller Antioxidantien. Lecker als Sportgetränk oder als Saft zwischendurch.

Labneh:

- Ein Frischkäse aus dem östlichen Mittelmeerraum
- Erhältlich in einer natürlichen und einer gewürzten Variante
- Sehr gut geeignet für Toast, Brot, als Dip oder unterschiedliche Gerichte

Magerquark:

- Sehr proteinreich, geeignet für Sportler und Menschen mit eiweißreicher Ernährung. Er enthält kein Milchpulver.

Quark:

- Herrlich voll und cremig im Geschmack. Ohne Milchpulver, köstlich, nahrhaft und gesund.

Benutzerhinweis: Als empfohlene Mindesttagesmenge für eine gesunde Darmfunktion empfehlen wir unseren Kunden, 2x täglich etwa 100 bis 125 Milliliter zu verwenden. Wenn möglich das erste Glas des Tages auf nüchternen Magen zu trinken. Danach NICHT sofort ein Heißgetränk zu sich nehmen, denn Hitze lässt die Produkte im Magen gerinnen, sondern mindestens 15 Minuten verstreichen lassen.

Wenn bei einem Kunden Magen-, Darm- oder Hautprobleme auftreten, ist es ratsam, alle pasteurisierten Milchprodukte aus der Ernährung zu streichen.

Aufgrund der Übersäuerung (pH-Wert unter 4,5) sind unsere Produkte auch für Kleinkinder und Schwangere geeignet.

Wünschen Sie weitere Informationen über uns und unsere Produkte? Besuchen Sie www.rawmilkcompany.nl/de