



EM-Lebensmittel
EM-Lebensmittel

Ellenberg III a
87499 Wildpoldsried
Tel.: 0 83 04 / 92 96 96
Fax.: 0 83 04 / 92 96 98
info@em-sued.de

www.em-sued.de

Ihr kompetenter EM-Berater



EM-Lebensmittel

EM-Lebensmittel

Es ist uns ein Anliegen, Landwirte und Lebensmittelproduzenten zu unterstützen, die EM bei der Tierfütterung, bzw. EM-X Gold, EMIKO-Salz sowie EMIKOSAN bei der Herstellung ihrer Lebensmittel einsetzen.

Eine Untersuchung zeigte, dass beispielsweise Milch von Kühen, welche mit EM-Silan fermentiertes Silo zu fressen bekamen, ein wesentlich besseres Redoxpotential als herkömmliche Milch hatte.

Ebenso zeigte eine Analyse des EQC-Institut, dass die Eier von Hühner, die EM Ergänzungsfuttermittel flüssig ins Futter bekamen, ein wesentlich besseres Redoxpotential aufwiesen als herkömmliche Eier.

EM-Lebensmittel zeichnen sich jedoch nicht nur durch ihre hohe Qualität, sondern auch durch ihren einzigartigen Geschmack aus!



Probieren Sie selbst:

Allgäuer Kaminwürsten, Pfefferbeisser & Bauerngeräuchertes

Die Allgäuer Kaminwürsten, Pfefferbeisser & das Bauerngeräuchertes sind von einem Allgäuer Landwirt, der EM seit vielen Jahren erfolgreich in seinem Betrieb einsetzt.

Bei der Herstellung werden EM-X Gold, EMIKOSAN, sowie EM-X Gold Salz verwendet.

Bio-Eierlikör

Bio-Eierlikör aus dem Allgäu. Hergestellt aus frischen EM-Eiern.

EM-Honig

Naturbelassener Bienen-Honig vom EM-Imker. Zur Steigerung der Abwehrkräfte erhalten die Bienen regelmäßig EM, weshalb auf chemische Behandlungsmittel gänzlich verzichtet werden konnte.

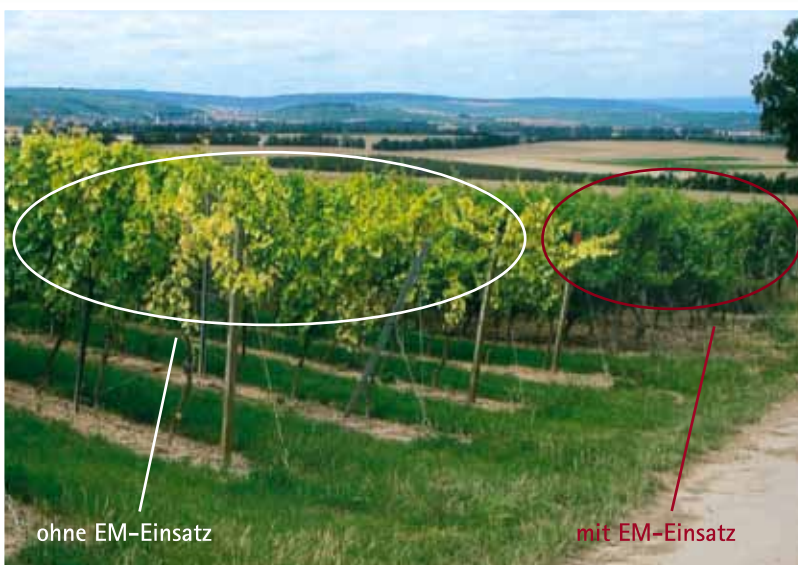


EM-Wein

Im Frühjahr 2008 hat erstmals ein Winzer Versuchsfelder mit EM behandelt. Dabei wurden während der ganzen Saison einmal wöchentlich die Weinstöcke mit Garten- und Bodenaktivator besprüht. Das Ergebnis kann sich sehen lassen:

- Es entwickelten sich kräftigere und widerstandsfähigere Reben.
- Es entstand eine ertragreichere Ernte mit ausgeprägten Trauben.
- Zudem ist eine qualitative Verbesserung des Weinfruchtgehalts um 12 Öxlegrad nachzuweisen, was mitunter für den abgerundeten und harmonischen Geschmack des Weines sorgt.

Es wurden zwei verschiedene Weißweinsorten (lieblich & feinherb), Rotwein, Rosé sowie Traubensaft produziert.



Bildnachweise

© Aintschie - Fotolia.com, © kab-vision - Fotolia.com, © Peter Schlauderer - Fotolia.com, © virtua73 - Fotolia.com,
© Hyrma - Fotolia.com, © magdal3na - Fotolia.com, © aleksandr - Fotolia.com, © Monika Wisniewska - Fotolia.com,
© trphotoblog - Fotolia.com, © DoraZett - Fotolia.com, © Foto-Ruhrgebiet - Fotolia.com, © lily - Fotolia.com,
© fotoknips - Fotolia.com, © karepa - Fotolia.com, © countrypixel - Fotolia.com, © Johanna Mühlbauer - Fotolia.com,
© ChristArt - Fotolia.com, © mahey - Fotolia.com, © SSilver - Fotolia.com, © alho007 - Fotolia.com,
© grafikplusfoto - Fotolia.com, © Yasonya - Fotolia.com, © Robert Kneschke - Fotolia.com, © [Dusan Zidar]/123rf.com,
©[Pavel Timofeev]/123rf.com, ©[subbotina]/123rf.com, www.clipdealer.com