

100 % Birkensaft aus biologischem Anbau

Verzehrempfehlung:
täglich 150 ml Birkensaft
unverdünnt

100 ml Birkensaft enthalten
durchschnittlich:
Brennwert 10 kJ / 2 kcal
Eiweiß < 0,1 g
Kohlenhydrate 0,7 g
Fett < 0,1 g



Packungsgrößen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt
11050.....	Birkensaft (Bio).....	500 ml



Änderungen vorbehalten.




Zertifizierung:
BCS-Öko-Garantie
DE-90402 Nürnberg



GSE Vertrieb GmbH
DE-66119 Saarbrücken
www.gse-vertrieb.de
Juli 2008



birkla



BIRKENSAPFT
(BIO)



birkla

Birkensaft ist in den nordischen Ländern ein Getränk zur Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden mit langer Tradition. Der klare und erfrischende Saft wird im Frühjahr direkt aus den Birken der unberührten Natur Finnlands gewonnen. Er verkörpert die einzigartige Vitalität der nordischen Natur.

BIRKLA Birkensaft ist als biologisches Produkt zertifiziert, 100 % rein und naturbelassen und frei von Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln.

Birkensaft wird vornehmlich aus der Sandbirke (auch Hängebirke oder Weißbirke genannt) gewonnen, welche die botanische Bezeichnung *Betula pendula* trägt. Dieser sommergrüne Laubbaum steht mit seinem schlanken Wuchs und den zartgrünen Blättern als Symbol für den Frühling und Aktivität.

Das Verbreitungsgebiet der Birke erstreckt sich über Mittel- und Nordeuropa in Höhen von bis zu 1900 m, wobei das Hauptvorkommen in borealen Nadelmischwäldern wie z.B. in Skandinavien zu finden ist. Dort spielt die Birke im Volksbrauch eine besonders wichtige Rolle. Seit jeher wurden Zubereitungen aus Birkenbestandteilen in der Pflanzenheilkunde und der Kosmetik verwendet. Neben Presssäften oder Teeaufgüssen aus den Blättern kennt man zudem den sog. Birkensaft, der mit Hilfe einer speziellen Methode aus dem Stamm des Baumes abgezapft wird.

BIRKLA Birkensaft wird von einem ostfinnischen Familienunternehmen auf professioneller Basis in einem zertifizierten Gebiet produziert. Mehrere Hektar ökologischer Birkenwald dienen als Lieferanten dieses einzigartigen Saftes. Während des langen nordischen Sommers sammeln die Birken Energie und Nährstoffe für die Wachstumsperiode des kommenden Jahres. Im Herbst werden diese als Speicherstoffe in den Wurzeln eingelagert, um beim Erwachen der Vegetation im Frühling eingesetzt werden zu können. Es folgt der kalte Winter mit einer Ruheperiode des Baumes, in welcher die Nährstoffe sicher im Wurzelsystem bewahrt werden. Mit den länger werdenden Tagen und der einsetzenden Schneeschmelze zur Frühjahrszeit beginnt die nächste Wachstumsphase des Baumes, zu welcher er die Energie und Speicherstoffe des vergangenen Jahres verwendet. Diese Nährstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Polysaccharide werden mit Hilfe von aus dem Boden gefiltertem Wasser und Sonnenlicht aktiviert und aus den Wurzeln über die Leitgefäße des Stammes aufwärts zur Baumkrone und den Blättern transportiert. Dies geschieht rund vier Wochen lang, etwa zwischen Anfang April und Mitte Mai. Der gehaltvolle Flüssigkeitsstrom wird als „Mahla“ oder Birkensaft bezeichnet, welcher dann zum richtigen Zeitpunkt aus den Birken gewonnen werden kann.

Nach einer alten finnischen Weisheit ist dieser gekommen, wenn der Schnee um den Fuß der Birke kreisförmig geschmolzen ist.

Die Gewinnung von BIRKLA Birkensaft findet unter besonders sorgfältigen und schonenden Umständen statt. So werden die Öffnungen der Baumrinden sehr exakt vorgenommen und möglichst klein gehalten, sowie die Menge des Saftes genau definiert, um eine Schädigung des Baumes durch Nährstoffverluste unbedingt auszuschließen. Das Abzapfen des Saftes und die unmittelbar anschließende Abfüllung in Flaschen erfolgt mit einem modernen System und automatischen Anlagen. Ein innovatives und exklusives Verfahren ermöglicht die Haltbarmachung des Produktes ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Wärmebehandlung.

BIRKLA Birkensaft ist somit ein unverfälschter, reiner Direktsaft in höchstmöglicher natürlicher Qualität. Er zeichnet sich durch den frischen Geschmack des Frühlings aus. Der klare, farblose Saft hat einen leicht süßlichen, nicht sehr intensiven Eigengeschmack und ist als Wellnessgetränk zu jeder Tageszeit eine Wohltat. Er wird gerne während Frühjahrs- und Herbstkuren eingesetzt und ist für Menschen jeden Alters geeignet.