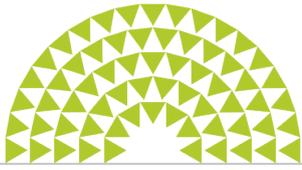


Elb-Ferment



ELB FERMENT



DE-ÖKO-039

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, der sich der Herstellung und dem Vertrieb von regionalen, fermentierten Lebensmitteln widmet. All unsere Produkte, die mit Hilfe von Fermentation hergestellt werden, sind nicht pasteurisiert, wodurch sie noch alle aus der Fermentation stammenden Probiotika enthalten.

Uns ist es sehr wichtig, nicht nur lokal zu arbeiten, sondern auch unsere Waren so regional zu beziehen wie nur möglich. So benutzen wir für unseren Kombucha genossenschaftlich hergestellten Bio-Rübenzucker aus Deutschland und fair gehandelten Bio-Tee. Die Bio-Milch für unseren Kefir stammt von Vorwerk Podemus. Auch für unser Kimchi verarbeiten wir hauptsächlich sächsisches Gemüse. Alle unsere Produkte kommen ohne Zusatzstoffe aus.

Besucht für weitere Informationen über uns, unsere Produkte und Überzeugungen auch gern unsere Homepage unter <https://elb-ferment.de> !

Elb-Ferment

✉ Louisenstr. 79
01099 Dresden

☎ Telefon: [+49 351
79213909](tel:+4935179213909)

🏠 Webseite:
<https://elb-ferment.de>

Ansprechpartner

[Marisa Endrejat & Felix
Lehmann](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

<https://elb-ferment.de/kontakt/>

Teilnahme an der Regionalinitiative

- [Gäa e.V. Vereinigung
ökologischer Landbau](#)

Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte

Unsere Produkte:

an.

Getränke, Säfte - alkoholfrei

- Bio-Kombucha Original
- Bio-Kombucha Frucht
- Bio-Kombucha Mate
- Bio-Kombucha Hanf

Milch, Milch- und Käseprodukte

- Bio-Kefir

Obst, Gemüse, Kartoffeln

- Bio-Kimchi

Unsere Bilder

