



**bergblut – it's not just a juice**

die detox-säfte von bergblut sind frei von zusatzstoffen und hilfsmitteln, weshalb die herstellung des gesunden saftes weitaus aufwendiger ist als die eines smoothies. »zunächst werden alle inhaltsstoffe sorgfältig ausgewählt, aufeinander abgestimmt, zu maische verarbeitet und anschließend mit hilfe einer hydraulischen

presse mit 25 tonnen druck entsaftet«, erklärt bergblut gründerin malu hartmann. dabei entsteht die reine essenz aus gemüse und obst. »durch die schonende und kalt gepresste verarbeitung der rohstoffe bleiben die für unseren körper so wertvollen vitamine, mineralien, enzyme und mikroorganismen im saft erhalten.«  
[www.dasbergblut.com](http://www.dasbergblut.com)

