

Das besondere Ferment für Neulinge

24.02.2026, 17:25 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *vm vertrieb*



"VON" Fermente- Produkte

Qualität, die überzeugt: VON Basic setzt Maßstäbe in der Fermentation

Oettingen-Baldern – Mit *VON Basic* bietet die Fermentmanufaktur von Oettingen-Baldern ein Ferment, das für Qualität, Natürlichkeit und zuverlässige Ergebnisse steht.

Das sorgfältig entwickelte Ferment enthält ausgewählte Kulturen, die für eine stabile, sichere und aromatisch ausgewogene Fermentation sorgen. Die einfache Anwendung ermöglicht konstante Resultate – sowohl für Einsteiger als auch für erfahrene Anwender. Durch die hohe Reinheit und die handwerkliche Herstellung entsteht ein Produkt, das geschmacklich überzeugt und gleichzeitig höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllt.

Mit *VON Basic* verbindet die Fermentmanufaktur traditionelles Wissen mit moderner Fermentationskompetenz – für authentischen Geschmack und beste Ergebnisse.

VON Basic von der **Fermentmanufaktur Oettingen Baldern** unterscheidet sich deutlich von herkömmlichen Flüssigfermenten, da es schon konzipiert ist und dadurch hervorragend für „Einsteiger“ geeignet ist.

VON Basic – Sanfte Fermentpflege mit biofermentierten Vitalpilzen.

Entdecke die besondere Komposition aus schonend fermentierten Naturstoffen und ausgewählten Vitalpilzen.

VON Basic wird in einem mehrstufigen Fermentationsprozess hergestellt und zeichnet sich durch seinen milden Geschmack und seine gute Verträglichkeit aus.

Die Rezeptur ist bewusst pur gehalten – ideal für alle, die ein **sanftes, natürliches Ferment** suchen, das sich unkompliziert in den Alltag integrieren lässt.

Deine Vorteile auf einen Blick:

Fermentierter Bio-Komplex

Eine sorgfältig ausgewählte Kombination aus Vitalpilzen, die durch einen mehrstufigen Fermentationsprozess zu einem milden, natürlichen und gut verträglichen Ferment vereint werden.

Natürliche, sanfte Rezeptur

Das Ferment zeichnet sich durch seine besonders puristische Zusammensetzung aus – ideal für alle, die ein **sanftes, leicht integrierbares Pilzferment** bevorzugen.

100 % natürlich, bio, roh & vegan

Frei von künstlichen Zusatzstoffen, Aromen oder zugesetztem Zucker oder Alkohol – für eine authentische, unverfälschte Anwendung.

Was macht diese Vitalpilz-Komposition besonders?

Drei traditionell verwendete Vitalpilze – **Reishi, Cordyceps und Hericium** – wurden in diesem Ferment vereint.

Die Fermentation schafft eine **vielschichtige, mikrobiotisch aktive Pflanzen-Pilz-Komposition** und verleiht dem Produkt eine angenehm milde, gut verträgliche Charakteristik.

Reishi – traditionell geschätzter Vitalpilz

Reishi, auch als „Pilz des langen Lebens“ bekannt, wird in verschiedenen Kulturen seit Jahrhunderten verwendet. Er zeichnet sich durch sein erdig-bitteres Aroma und seine traditionelle Bedeutung in der fernöstlichen Kräuterwelt aus.

Cordyceps – ein Klassiker der asiatischen Naturkunde

Cordyceps ist bekannt für sein einzigartiges, würziges Profil und seine besondere Rolle in der traditionellen Pflanzen- und Pilzkunde, wo er seit langem geschätzt wird.

Hericium – aromatischer Igelstachelbart

Der Hericium-Pilz besitzt ein mild-nussiges Aroma und wird traditionell in der naturbezogenen Ernährungskunde verwendet. Sein charakteristisches Erscheinungsbild macht ihn zudem zu einem besonderen Vertreter unter den Vitalpilzen.

Fermentiert = lebendig & charakterstark

Durch die Fermentation entsteht eine **natürliche Vielfalt an mikrobiellen Kulturen** sowie ein fermenttypisch milder, ausgewogener Geschmack.

Für wen geeignet?

VON Basic eignet sich für alle, die Wert auf **natürliche, dezente und gut verträgliche Fermente** legen und ihre Ernährung bewusst, puristisch und ohne unnötige Zusatzstoffe ergänzen möchten.

Die sanfte Rezeptur macht dieses Ferment zu einem idealen **Einstiegsprodukt in die Welt der fermentierten Vitalpilzextrakte**.

vm vertrieb & marketing von oettingen baldern gmbh

Auf der Sulz 32 Auf der Sulz 32
Mauerbach Mauerbach bei Wien
Österreich

Jean Hoffmann (Geschäftsführer)

06763400766

info@oettingen-baldern.at

www.fermentmanufaktur.com

Portrait

Entwicklung und Produktion von Fermenten und Fermentkosmetik

Pressekontakt

PR Produktion und Repräsentanz von Oettingen Baldern GmbH
Auf der Sulz 32 Auf der Sulz 32
Mauerbach 3001
Österreich

jeanhoffmann (geschäftsführer)

06763400766

info@oettingen-baldern.at

www.von-fermente.at

News-ID: 1304840 • Views: 361 (Stand: 24.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1304840/Das-besondere-Ferment-fuer-Neulinge.html>