

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: “Meet the newcomers”

LivQ – Kraftwerke aus der Natur

Die Natur bietet eine Vielfalt von Stoffen, deren positive Gesundheitswirkung schon lange bekannt ist. So weiß man seit Jahrtausenden um die Heilkraft von Bierhefe und findet Rezepturen, die über 5000 Jahre alt sind. Bierhefe fördert die Regeneration der menschlichen Zellen und hat einen sehr positiven Einfluss auf das Zustandsbild der Haut sowie die Widerstandsfähigkeit des Bindegewebes. Auch das Wachstum und die Regenerationsfähigkeit der einzelnen Zellen werden gefördert. Diese positiven Effekte von Bierhefe liegen in erster Linie an einer besonders wirksamen und verträglichen Kombination von verschiedenen natürlichen B-Vitaminen.

Erforscht wurde die Wirkvielfalt der Bierhefen jedoch erst in jüngster Zeit. Bierhefen sind kugelige, einzellige Hefepilze, die zur Gattung Saccharomyces gehören. Es handelt sich dabei um Mikrobewesen, die sich durch Sprossung schnell vervielfältigen und vermehren. Dies geschieht in einem Fermentationsprozess durch die Mischung von Wasser, Hopfen und Malz, die wichtigsten Bestandteile der Bierherstellung.

LivQ Bio-Primärhefe wird aus schadstofffreier Bio-Bierwürze gewonnen und reichert sich dabei mit wertvollen Inhaltsstoffen an. Die Bierhefe-Power enthält wertvolle B-Vitamine, präbiotisch wirksame Bierhefezellen und bioverfügbare Vitalstoffe. „Wir haben uns für die ursprüngliche Form entschieden und verfügen mit der flüssigen Bierhefe in Bioqualität über ein Alleinstellungsmerkmal im Markt“, sagt LivQ-Gründerin Renate Ladner.

Für eine besondere Produktqualität hat sich das Unternehmen auch bei der zweiten Produktreihe für Bio-Essenzen entschieden. Die Bio-Essenzen werden aus 31 pflanzlichen Bio-Rohstoffen hergestellt und mit Milchsäurebakterien der LivQ Kultur fermentiert. Im eigenen Propaferm® Herstellungsverfahren lässt man dem langen Fermentierungsprozess seinen natürlichen Lauf, ohne ihn künstlich zu stoppen. Danach wird die Bio-Essenz gefiltert und unverdünnt abgefüllt. „Das Verfahren schafft ein ausgereiftes Produkt, das völlig ohne Erhitzung auskommt. Unsere LivQ Bio-Essenzen haben Rohkostqualität und enthalten von Natur aus Vitamin B12“, so Renate Ladner.

Das livQ-Gründerteam erforscht fermentierte Qualitätsprodukte und deren Wirkung seit vielen Jahren und weiß, welches Potential in ihnen steckt, wo optimiert und verbessert werden kann. Die Ergebnisse haben sie veranlasst, die vertrauten Wege zu verlassen und das eigene Unternehmen zu starten.

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 111 8606-0
F +49 9 111 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International Patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



livQ (www.livq.de) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.