# Fermentierte Essenzen und flüssige Bierhefe von livQ auf der Biofach

geschrieben von Renate Ladner | 28. Januar 2016

**livQ präsentiert seine Innovationen erstmalig internationalem Publikum**
Neuried, 27. Januar 2016 – „Jetzt ist genau der richtige Zeitpunkt für den nächsten großen Schritt!“ Werner Schuegraf, einer der Gründer, sieht der Teilnahme der Newcomer aus Neuried erwartungsvoll entgegen. Nach erfolgreicher Aufbauphase sind Produktion und Vertrieb gut gerüstet. Von 10. bis 13. Februar steht das Team in Halle 9, Stand 600e bereit um die Fragen der Biofach-Besucher zu beantworten.

Seit der ersten Produktvorstellung im Herbst 2014 wurde die livQ-Palette um einige Sorten ergänzt. Steigende Nachfrage und positives Feedback aus Fachkreisen zeigen deutlich, dass das Sortiment sehr gut angenommen wird.
Das 2013 gegründete Unternehmen mit Sitz in Neuried, München, nutzt für seine hochwertigen Produkte das faszinierende Potential der Fermentation auf neue Art.

Mit dem eigens entwickelten **Propaferm®-Verfahren** werden ausgesuchte Bio-Rohstoffe enzymatischen veredelt. livQ Bio-Essenzen, mit Milchsäurebakterien probiotisch fermentierte Naturkonzentrate nach eigener Rezeptur, werden von livQ in Deutschland hergestellt.
Die **livQ Bio-Essenzen** sind pur oder mit der Superfrucht Camu-Camu erhältlich. Das natürliche Vitamin C aus den Biozutaten

passt perfekt zum Profil der probiotisch fermentierten Natur-Essenz und trägt zu einem normalen **Energiestoffwechsel**, einer normalen **Funktion des Immunsystems** und einer normalen **psychischen Funktion** bei.

**livQ Bio-Primärhefe**, flüssige Bio-Bierhefe in praktischen Einzelportionen, liefert von Natur aus besonders viele B-Vitamine und schmeckt dabei richtig gut. Der Verbraucher kann zwischen der puren Rezeptur, Bio-Primärhefe mit **Aronia, Guaraná und Kakao** oder mit der kraftvollen **Maca**-Wurzel wählen. Diese Bierhefe in höchster Qualität wird auf reiner Bio-Bierwürze angereichert. Es gibt keine vergleichbaren Produkte am Markt.

Was ist das Besondere an livQ?
– Eigene Herstellung ausschließlich in Deutschland
– Kontrolliertes Fermentationsverfahren in Händen von erfahrenen Technologen
– Einsatz von ernährungsphysiologisch wertvollen Bio-Rohstoffen in bester Qualität