

Noni – Das Produkt

Die Nonifrukt ist auf den Fiji-Inseln unter der Bezeichnung 'Kura' seit mehr als 2000 Jahren bekannt und als Heil- und Hausmittel im Gebrauch. Der Nonibaum (*Morinda citrifolia*) wächst in den tropischen Regionen der Südsee, einschließlich Nord Australien, jedoch nicht in dem bedeutend kälteren Neuseeland.

In Fiji findet man beinahe in jedem Garten einen Nonibaum. Der Gebrauch von Noni ist im Alltag der Menschen fest eingebunden. Viele kennen die Familienrezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden und die bei den kleinen und großen Ereignissen, Blessuren und Wunden Anwendung finden. Der Noni-Fruchtsaft gilt als Anregungs- und Stärkungsmittel und soll die Wiederherstellung von Energie und Spannkraft unterstützen.



Die saubere Umwelt in den naturbelassenen Regenwäldern der Fiji-Inseln trägt zur Qualität der angebotenen Noni-Produkte bei.

Noni – Saft



Der Noni Saft wird, nach der in der Südsee üblichen Abtropfmetode hergestellt. Die gut gereinigten Nonifrüchte werden in Edelstahlbehältern zur Nachreife gelagert. Die Noni Früchte werden dabei sehr weich, wobei sich das Innere der Frucht in Saft verwandelt. Die Frucht öffnet sich nach sechs bis acht Wochen und der Saft tritt aus und sammelt sich am Boden des Behälters.

Dieser Saft enthält kaum Fruchtmass, er ist dunkelbraun und sein Geschmack ist fruchtig, kräftig.

Besondere Sorgfalt wird angewendet damit sich keine Insekten in den Behältern befinden, Schimmelbildung wird auf natürliche Weise verhindert damit es nicht zur Bildung Gesundheits gefährdender Mycotoxine kommen kann. Auch darf keine Fermentierung stattfinden, sonst würde der Nonisaft zu Noniwein werden, was natürlich bei einem Fruchtsaft nicht vorkommen darf.

DER HERSTELLUNGSPROZESS IM DETAIL:



Die Früchte werden direkt von den Sammlern übernommen, es wird keine Plantagenware verarbeitet. Nur Früchte von wilden Noni Bäumen kommen für hohe Qualität in Frage. Ein Sprichwort aus Fidschi besagt: „Wo von sich aus kein Nonibaum wächst, will er nicht wachsen!“. Mehrmaliges Waschen und Sichten der Nonifrüchte garantiert Sauberkeit und beste Saftqualität.

Die Nonifrüchte müssen zur Nachreife gelagert werden. Das geschieht in großen Edelstahlbehältern, jeder hat ein Fassungsvermögen für 1500 kg Frucht. Ein luftdichter Deckel hält die reifenden Früchte sauber und frei von Ungeziefer.



Die Früchte werden während der Lagerung laufend überprüft. Nach etwa 4 - 5 Wochen ist die Nonifrucht reif zum Pressen.

Wir verwenden dazu normale Weinpressen aus Deutschland. Dem Pressen schließt sich Filtern und sofortiges Pasteurisieren an.

Der pasteurisierte Nonisaft wird sofort in neue 1 Liter PET Flaschen abgefüllt. Durch die Abfüllung im Werk wird jegliche Gefahr einer Verunreinigung ausgeschlossen.

Jede Flasche wird nach dem Füllen sorgfältig poliert, das Etikett mit Haltbarkeitsdatum wird aufgeklebt, die Flasche kommt dann in eine Schutzhülle, damit sie beim Transport nicht verkratzt und nicht verstaubt.











Nonisaft aus dem Hause Herbex – Höchste Qualität für Ihr Wohlbefinden



Sonnengereifte Noni Früchte, und sonst nichts. Direkt von der Frucht in die Flasche, ohne Umwege.

Wir stehen zu dem was wir sagen: 100% naturreiner Nonisaft von den paradiesischen Südsee Inseln Fischis, enthält ausschließlich Nonifrucht – unverdünnt und unverfälscht aus kontrolliert biologischem Wildwuchs.

Ein umfangreiches Qualitätssicherungssystem im gesamten Herstellungsprozess garantiert höchste Qualität in jeder Flasche.

-  **Aus kontrolliert biologischem Wildwuchs**
-  **In Österreich kontrolliert durch BIOS: AT-O-01-BIO**
-  **HACCP-Plan bei der Produktion
gewährleistet Nahrungsmittelsicherheit nach EU-Standards**
-  **BRIX-Werte von über 8°**
-  **Unverdünnt – 100% pures Naturprodukt**
-  **EU-Zulassung nach Novel-Food Verordnung**

