



Inhaltsstoffe

Vitalität & Lebenskraft aus der Natur

Das Geheimnis der Stutenmilch besteht in ihrer auffallend ähnlichen Zusammensetzung mit der menschlichen Muttermilch.

Stutenmilch ist arm an Kasein und Fett. Dieses Fett ist jedoch sehr reich an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere an **Linolensäure** - eine **Omega-3-Fettsäure**. Zusätzlich enthält sie sogenannte **Bifidusbakterien**, die für ein gutes Darmmilieu sorgen. Stutenmilch hat einen hohen Gehalt an den Enzymen **Lactoferrin** und **Lysozym** und enthält das **sekretorische Immunglobulin A (sIgA)**, das aufgrund seiner speziellen Struktur resistent gegenüber den Verdauungsenzymen im Darm ist.

Stutenmilch enthält im Vergleich zu Kuhmilch viel mehr Molkeneiweiße (**Albumine, Globuline**) und weniger Kaseine, welche im Magen feinflockiger gerinnen als die Kaseine der Kuhmilch. Das Stutenmilcheiweiß ist deshalb leichter verdaulich.

Stutenmilch enthält viele wichtige **Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente**. Ein Glas Stutenmilch pro Tag deckt unseren Kalziumbedarf zu ca 25%*, Vitamin C zu ca 37,5%*.

*Nährstoff-Zufuhr mit 250 ml Stutenmilch (R. Schubert, 16.05.2014)

Vitalität & Lebenskraft aus der Natur



HAFLINGERHOF SERAPHIN
— Aktiv & Vital mit Stutenmilch —

Auf unserem Haflingerhof in Schleswig-Holstein produzieren wir, Familie Seraphin, **seit über 20 Jahren aus Überzeugung** Stutenmilch.

Unsere Stutenmilch wird als **Vorzugsmilch** gewonnen und mindestens über 6-8 Wochen getrunken.

Sie wird **deutschlandweit verschickt** oder in unserem Hofladen abgeholt.



Beratung und Verkauf:

Telefon: 04555-531
Telefax: 04555-714933
Email: info@stutenmilch-sh.de
Online-Shop: www.stutenmilch-sh.de

Haflingerhof Seraphin

Thomas Seraphin
Heerstraße 20a
23823 Seedorf-Berlin



Vitalität & Lebenskraft aus der Natur



DE-ÖKO-022
Deutsche
Landwirtschaft

Vitalität & Lebenskraft aus der Natur

www.stutenmilch-sh.de

Der Haflingerhof Seraphin

Wir setzen auf Natur und Qualität

Der Haflingerhof Seraphin besteht seit 1981 und ist ein kleiner Familienbetrieb am Rande der Holsteinischen Schweiz im kleinen Ort Dorf Berlin.

Seit fast 40 Jahren züchten wir, die Familie Seraphin, mit Liebe und Leidenschaft erfolgreich Haflinger.

Auf **biologisch-dynamisch** bewirtschafteten Grünland- und Weideflächen tummeln sich unsere Haflinger das ganze Jahr. Bereits seit 20 Jahren arbeiten wir nachhaltig und nach **Demeter-Richtlinien**.



Unser Hofladen

Klein aber fein

Unser Hofladen verfügt über verschiedenste Produkte mit Stutenmilch. Sie können sich durch unser **Stutenmilch-Kosmetiksortiment** testen oder sich über unsere **Stutenmilch**, **Stutenmilch-Kapseln** und **Stutenmilch-Pulver** informieren. Wir beraten Sie gerne!

Vereinen und Busgruppen bieten wir die Möglichkeit den Haflingerhof Seraphin zu besuchen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig an, damit wir Ihren Terminwunsch mit Führung für Sie einplanen können.

Wir haben täglich nach telefonischer Absprache für Sie geöffnet!

Telefonnummer: 04555-531



Geschichte der Stutenmilch

Zurück zu den Wurzeln

Stutenmilch ist eines der ältesten, erfolgreich angewandten Naturprodukte zur Unterstützung der Gesundheit, Stärkung und Lebenskraft. Schon bei den Völkern zentralasiatischer und mongolischer Herkunft war Stutenmilch als Getränk für Gesundheit und langes Leben bekannt. Die Chinesen der Ming Dynastie nannten sie "**Göttlicher Nektar**". Sogar Homer berichtet in seiner Ilias davon. Aber auch als Schönheitsmittel war Stutenmilch sehr begehrt. Cleopatra, die Kaiserin Elisabeth von Österreich und Liz Taylor waren wohl die bekanntesten Anwenderinnen.



Gewinnung der Stutenmilch

Kontrollierte Milchqualität

Zur Stutenmilchgewinnung werden die Stuten und Fohlen für einige Stunden voneinander getrennt. Nach der sorgfältigen Reinigung des Euters wird gemolken. Der Melkvorgang dauert ca 1 Minute. Danach ist die Stute entlassen und verbringt gemeinsam mit ihrem Fohlen den Rest des Tages auf der Weide.

Stutenmilch weist aufgrund der Euterbeschaffenheit sowie der Melkhäufigkeit der Stuten deutlich weniger Keime auf als Kuhmilch. Bei uns wird die Stutenmilch als **Vorzugsmilch** gewonnen und nicht pasteurisiert.

Mit äußerster Sorgfalt wird unter strengen hygienischen Bedingungen die native Stutenmilch abgefüllt, schockgefroren und gelagert.

Durch den Amtstierarzt werden die Pferde und die Milch regelmäßig kontrolliert. So wird eine gute und gleichbleibende Qualität gewährleistet.

Die Haltbarkeit beträgt bei einer Lagertemperatur von minus 18°C mindestens ein halbes Jahr.



Wir sind Mitglied im **Bundesverband deutscher Stutenmilcherzeuger**