

Multi Impuls® - Fermentgetränk | Das Original von EM-Chiemgau | Fühl Dich gut mit dem säuerlich schmeckenden EM-Tonicum.

Das lebendige EM-Tonicum auf Molkebasis und zusätzlichen Milchsäurebakterien wird unter strengen Qualitätsrichtlinien im Chiemgau hergestellt. Der natürliche Wildbesatz der Kräuter und der Zusatz der Molke führen zu einer hohen mikrobiellen Vielfalt.

Lebende Mikroorganismen:

($6 \times 10^5 \ggg 600.000$ lebendige Zellen pro ml | 18 Mio. pro 30 ml Multi Impuls®).

Zutaten:

Trinkwasser, Molke Schaf*, Molke Ziege*, Nährlösung auf der Basis von Gerste*, Zitrone*, Kamillenblüten*, Milchsäurebakterien** (0,009 %), Hefe*

*aus ökologischem Anbau

Info: Multi Impuls ist vegetarisch, gluten- und laktosefrei und laut Gesetz frei von Konservierungsstoffen.

Großer Erfahrungsschatz

EM-Chiemgau stellt dieses einzigartige Fermentgetränk bereits seit 20 Jahren her und hat es immer weiter optimiert.

Produktinformation:

Durch Kohlendioxidbildung kann ein leichter Überdruck entstehen. Das EM-Tonicum ist ein lebendiges Lebensmittel.

Eventuelle Flocken oder Bodensatz sind ein Qualitätsmerkmal.

Verzehrempfehlung:

Täglich bis zu 30 ml pur/verdünnt mit Wasser/Saft zu den Mahlzeiten auf 2–3 Gaben verteilt trinken.

30 ml Multi Impuls® entsprechen 0,02 BE

Brennwert pro 100 ml Multi Impuls®: 4 kcal / 17 kj

Lagerung

Flaschen - nach dem Öffnen ca. 6 Wochen verwendbar

Bag-in-Box - nach dem Öffnen ca. 3 Monate verwendbar

Lagerung zwischen 8°C und 25°C, wenn möglich dunkel.

Hergestellt im Chiemgau - Die 0,5 L Flasche ist zu 100% aus recyceltem Kunststoff.

Neu - jetzt auch im 1,5 L Bag in Box System:

Das Bag in Box-System hat den Vorteil, dass keine Luft in das verbleibende Tonicum gelangt. So bleibt es länger frisch und ohne die Bildung von Kahmhefen.

Die Bag in Box Verpackung ist eine Einwegverpackung, die getrennt (Beutel und Karton) recycelt werden.

Mit dem praktischen integrierten Hahn können auch kleine Mengen schnell entnommen werden.