

H&S Holunder mit Vitamin C und Zink

20 Filterbeutel à 2,5 g, Gesamt-Füllgewicht 50 g (PZN 17454337)

Vitamin C und Zink tragen zur normalen Funktion des Immunsystems bei.

Tassenfarbe: rot-violett

Früchte- Kräutertee mit natürlichem Aroma, Vitamin C, Zink und Holundergeschmack.

Sensorik: Echinacea rundet diesen schönen und leicht süßen Früchtetee ab.

Zutaten: Äpfel, rote Hibiskusblüten, natürliches Holunderaroma, Holunderbeeren (4%), Hagebutten, Echinacea (2%), Zinkgluconat (1,2%), Vitamin C (1,1%), Holunderbeerenextrakt (1%), Holunderblüten (1%), Acerola (1%), Ingwer (1%), Heidelbeeren (1%), süße Brombeerblätter.

Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung ist für das Wohlbefinden wichtig. Wir empfehlen täglich mindestens 2 Tassen diesen Tees.

Enthält keine gentechnisch veränderte Organismen (GVO), keine Allergene und keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

Nährwerte pro 100 ml Getränk (1 Aufgussbeutel pro 200 ml Wasser)

Brennwert	10 kJ / 2 kcal	
Fett	< 0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	
Kohlenhydrate	0,6 g	
davon Zucker	0,2 g	
Eiweiß	< 0,1 g	
Salz	0 g	
Vitamin C	7,5% NRV**	6,0 mg*
Zink	7,5% NRV**	0,75 mg*

*Die Vitamin- und Mineralstoffgehalte von 100 ml Tee entsprechen 7,5% der empfohlenen Referenzmenge für die Tageszufuhr (Nährstoffbezugswert). Die Werte sind im Durchschnitt angegeben und können geringfügig schwanken.

** NRV = Nährstoffbezugswert für die tägliche Zufuhr. Eine Tasse (= 1 Teebeutel mit 200 ml Wasser aufgegossen) enthält durchschnittlich 15% der Nährstoffbezugswerte an Vitamin- und Mineralstoffen.

Hochwertige 20er Filterbeutel mit Einzelversiegelung für Einzelanwendung

Die pflanzlichen Zutaten für diesen Tee sind Naturprodukte und daher von Natur aus



Hersteller:

H & S Tee-Gesellschaft mbH & Co. KG
Heidachstraße 62

D-88079 Kressbronn am Bodensee

Zubereitung: 1 Filterbeutel für eine Tasse mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser übergießen.

Ziehzeit: 8 Minuten

Wichtiger Hinweis: Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und gemäß Zubereitungsempfehlung (s. o.) ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Aufbewahrung: Kühl und trocken lagern.

Blattgradierung/Bearbeitung: Feinschnitt/Fannings