

Nahrungsergänzungsmittel mit S-Allylcystein aus Schwarzem Knoblauch Pulver

Raab Bio Schwarzer Knoblauch wird durch ein spezielles Verfahren gewonnen. Erntefrischer weißer Bio Knoblauch aus Spanien wird bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur für einen definierten Zeitraum gelagert. Während dieser Reifung wird der Knoblauch schwarz, wobei sich diese Färbung bei der anschließenden Pulverisierung reduziert. Bei der Reifung des Knoblauchs entsteht S-Allylcystein. Die für den charakteristischen Geruch und Geschmack des Knoblauchs verantwortlichen flüchtigen Schwefelverbindungen werden abgebaut.

Zutaten: 80 % schwarzer Knoblauch Pulver^{*2}, pflanzliche Kapselhülle: Hydroxypropylmethylcellulose
(*aus kontrolliert biologischem Anbau; ²Knoblauch aus Spanien)

Verzehrempfehlung: Täglich 1 Kapsel mit reichlich Flüssigkeit zu einer Mahlzeit einnehmen.

e 25 g, 50 Kapseln à 500 mg

Foto: ©kovaleva_ka | stock.adobe.com

V2.1a



Raab[®]
Vitalfood



Schwarzer Knoblauch

Bio Knoblauch aus Spanien



Qualität seit 1989
• Raab Vitalfood •

vegan

50 Kapseln

	pro 100 g	pro 1 Kaps. ¹
Schwarzes Knoblauch Pulver	80000 mg	400 mg
davon S-Allylcystein	48 mg	0,24 mg
¹ empfohlene Tagesverzehrmenge		

Hinweis: Die angegebene empfohlene Tagesverzehrmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren. Nicht für Schwangere, Stillende und Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. Personen, die blutverdünnende Medikamente (Antikoagulantien oder Thrombozytenaggregationshemmer) einnehmen, sollten das Produkt nur nach vorheriger Rücksprache mit dem Arzt anwenden.

Diese Verpackung enthält 50 Portionen.

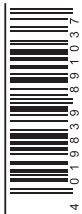
Ⓢ Hergestellt in Deutschland. Vor Licht und Wärme geschützt, trocken und gut verschlossen lagern.

Mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck Boden



von Natur aus **glutenfrei & laktosefrei**

Raab Vitalfood GmbH | Rudolf-Diesel-Str. 10 | 85296 Rohrbach
Germany | www.raabvitalfood.com | Tel. +49 (0)8442 95 63 0



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

