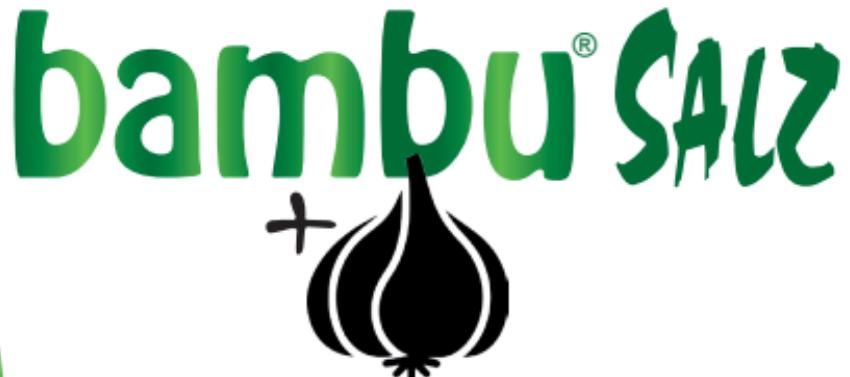


DE Schwarzer Knoblauch und Bambus-salz sind das Erfolgsduo. Nehme täglich einen kleinen Teelöffel oder so viel wie Sie möchten ein. Geist und Körper werden dir dankbar sein. Unser schwarzer Knoblauch wird nach hauseigenem Rezept fermentiert. Trocken lagern. Zutaten: 50% 9x gebranntes Bambussalz[°], 50% Knoblauch fermentiert^{*oo}. [°]=Südkorea, ^{oo}=Spanien **FR** L'ail noir et le sel de bambou forment un duo gagnant. Utilisez une petite cuillère à café chaque jour ou combient vous voulez. Votre corps et votre esprit vous en remercieront. L'ail noir est fermenté selon notre propre recette. À conserver au sec. Ingrédients: 50% sel de bambou brûlé 9x[°], 50% ail fermenté^{*oo}. [°]=Corée du Sud, ^{oo}=l' Espagne **NL** Zwarte knoflook en bamboezout zijn een winnend duo. Gebruik elke dag een kleine theelepel of zoveel je wenst. Je lichaam en geest zullen je dankbaar zijn. De zwarte look is volgens eigen recept gefermenteerd. Droog bewaren. Ingrediënten: 50% 9x gebrand bamboezout[°], 50% gefermenteerde knoflook^{*oo}. [°]=ZuidKorea, ^{oo}=Spanje, *=^{BIO}



1x oder so viel wie Sie möchten/1x ou combient vous voulez/1x of zoveel je wenst



DE 9x gebranntes Bambussalz & Schwarzer Knoblauch

FR Sel de bambou brûlé 9x & d'ail noir

NL 9x gebrand bamboezout & zwarte knoflook

feines • fin • fijn
e 100g



Mittlerer Nährwert/valeur nutritionnelle moyenne/gemiddelde voedingswaarde /100g

- Energie/énergie/energie 761 kJ - 179 kcal
- Fett/matières grasses/vetten 0,12
- Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren 0g
- Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten 35g
- Davon Zucker/dont sures/waarvan suikers 11g
- Eiweiß/protéines/eiwitten 9 g
- Salz/sel/zout 50g

NOBLE-HOUSE N.V. • BRECHTSEBAAN 42
• BE-2900 SCHOTEN • VERTEILER, DISTRIBUTEUR & INFO: WWW.AMANVIDA.EU

Mindestens haltbar bis / Best before / A consommer de préférence avant le / Da consumarsi preferibilmente entro il / Ten minste houdbaar tot. Lot N°: