

bambu[®] SALZ



**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 sucres/waarvan suikers 11g
- Eiweiß/protéines/eiwitten 9g
- Salz/sel/zout 50g

NOBLE-HOUSE N.V. • BRECHTSEBAAN 42
• BE-2900 SCHOTEN • VERTEILER, DISTRI-
BUTEUR & 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°:

DE Schwarzer Knoblauch und Bambussalz 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}.

^o=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 combien 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^o, 50% ail fermenté*^{oo}. ^o=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^o, 50% gefermenteerde knoflook*^{oo}. ^o=ZuidKorea, ^{oo}=Spanje, * =BIO



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