



## MEGAMAX Bio-Salbei-Thymian Bonbons 50 g

Wohltuend für Hals und Rachen

### Inhaltsstoffe und Produkteigenschaften:

- BIO und VEGAN zertifiziert
- wohltuend für Hals und Rachen
- lactosefrei
- Bio-Bergkräuter aus nachhaltigem Anbau
- aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- hergestellt in Österreich
- Inhalt: 50 g



### MEGAMAX Bio Salbei-Thymian Bonbons

enthalten die wertvollen Pflanzenextrakte aus Bio-Salbei und Bio-Thymian aus österreichischer kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Die Bio-Bergkräuter werden an sorgfältig ausgewählten Standorten in Österreich nachhaltig angebaut. Die Bio-Zertifizierung gewährleistet eine optimale Qualität und Reinheit der Bio-Kräuter. Das tut Hals und Stimme gut. Von Natur aus lactosefrei und vegan.

### Die Inhaltsstoffe von Bio-Salbei-Thymian Bonbons:

**Zutaten:** Bio-Salbei-Thymian Bonbons bestehen aus Zucker\*\*, Glukosesirup\*\*, Gerstenmalzextrakt\*, 0,07% Kräutereextrakt (Salbei\*\*, Thymian\*\*), Kochsalz, Salbeiöl\*, Thymianöl\*, Eukalyptusöl, Menthol.

\* aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

\*\*aus österreichischer kontrolliert biologischer Landwirtschaft

**Anwendung:** Der Verzehr der Bio-Salbei-Thymian Bonbons ist im Hinblick auf eine gesundheitsorientierte Ernährungsweise nur Teil einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung bzw. im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung nur ein Aspekt einer gesunden Lebensweise. Es darf nicht übermäßig oder entgegen der vernünftigen Ernährungsgewohnheiten eingenommen werden.

**Lagerung:** Kühl (6 - 25 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

**Inhalt:** 50 g.



**Packungsgrößen:** 50 g, 85 g



### Das MEGAMAX-Qualitäts- und Garantieverprechen - seit über 20 Jahren

MEGAMAX Produkte erfüllen höchste Qualitätsansprüche hinsichtlich Konzeption, Nachhaltigkeit, Rohstoffauswahl, Bioverfügbarkeit und Verarbeitung durch

- ✓ Herstellung
- ✓ aus besten Rohstoffen
- ✓ in modernsten Fertigungsbetrieben nach GMP (= Good Manufacturing Practice)
- ✓ permanente Qualitätskontrollen nach HACCP-Sicherheitskonzept
- ✓ mit dem Qualitätszertifizierungen DIN ISO 9001:2000 und IFS (International Food Standard).