



Bio-Bärlauch-Würze

Allium Ursinum

- Bärlauch gilt als schwefelreichste Pflanze Europas
- Reich an Magnesium und Eisen
- Unterstützt den Stoffwechsel und das Immunsystem

Der vielseitige und wohlschmeckende Bärlauch wird im Volksmund auch als „Waldknoblauch“, bezeichnet. Oft wird aber bei Bärlauch im Gegensatz zu Knoblauch von einer besseren Verträglichkeit berichtet.

In Zeiten der Industrialisierung und Denaturierung der Lebensmittel kommt es beim Menschen zu einer Unterversorgung an schwefelaktiven Verbindungen, da die schwefelreichen Nahrungsmittel aufgrund ihres scharfen und eigenartigen Geschmacks nicht mehr dem gewöhnlichen Geschmackempfinden der heutigen Generation entsprechen. Der Stoffwechsel benötigt jedoch aktive Schwefelverbindungen als wichtigen Baustein zur Aktivierung von Enzymen, die Giftstoffe abbauen und vor schädigenden Substanzen schützen. Bärlauch ist aber nicht nur reich an Schwefel, sondern enthält auch viel pflanzlich gebundenes Magnesium und bietet so eine natürliche Alternative zu künstlich hergestelltem Magnesium. Zu guter letzt zählt Bärlauch auch zu den eisenreichsten Pflanzen in Europa, und stellt damit gerade für Menschen mit erhöhtem Eisenbedarf wie Jugendliche im Wachstum, Schwangere und ältere Menschen eine wichtige Nahrungsergänzung dar.

Die Pflanzen zur Herstellung der Bärlauch-Würze stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Dosierung Soweit nicht anders verordnet 2 x 20 Tropfen täglich

Menge 50 ml

Inhaltsstoffe Wasser, Bio-Alkohol, Bio-Bärlauch