

## Molkosan Original

### Molkenkonzentrat – fermentiert

*... jetzt in neuer Qualität und milderem Geschmack!*

Wohlbefinden aus den Schweizer Alpen. Molkosan wird aus frischer Molke hergestellt. Durch natürliche Fermentation mit einem ausgewählten Lactobacillus entsteht ein hoher Anteil an L(+) Milchsäure. Diese ist wertvoll für den menschlichen Organismus.

### ... und was genau ist L(+) in Molkosan?

L(+) ist auch als Milchsäure bzw. Laktat bekannt. Milchsäure besitzt zwei optische Isomere, L+ und ihr Spiegelbild D(-). Der menschliche Körper kann nur L(+) produzieren; darum wird L(+) als «physiologisch wertvoll» bezeichnet. L(+) gilt heute als biochemische Schlüsselsubstanz für den zellulären und den Ganzkörper-Stoffwechsel.

### Alle Produktvorteile auf einen Blick

- mehr L(+) Milchsäure: 95% (bisher: 84%)
- Frei von Zucker, Laktose, Gluten
- Kalorienfrei
- milder Geschmack
- weniger sauer: pH 4,2 (bisher: 2,4)

| Nährwerte*                  | pro 100 ml      |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert                   | 90 kJ / 20 kcal |
| Eiweiß                      | 0 gr            |
| Kohlenhydrate               | <0,5 gr         |
| Davon Zucker                | <0,5 gr         |
| Fett                        | < 0,5 gr        |
| Davon gesättigte Fettsäuren | < 0,5 gr        |
| Balaststoffe                | 0 gr            |
| Natrium                     | 0,1 gr          |
| L(+) Milchsäure             | 7 gr            |

\*gem. EU-Richtlinie über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln  
Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

### Verwendung

Täglich ca. 2 EL (20 ml) Molkosan mit beliebig viel kaltem Wasser, Tee oder Saft morgens oder über den Tag verteilt trinken. Empfohlenes Mischverhältnis 1:10

### Zutaten

Enteimisste Molke aus Schweizer Milch – konzentriert und fermentiert (L(+) Milchsäure), Kaliumcitrat, natürliches Aroma. Pasteurisiert.

### Inhalt 200 ml, 500 ml, 1000 ml e

Stand: 14.12.2010