

Typisches Analysezertifikat



Produkt

Bärlauchpulver

Beschreibung:

Bärlauchblätter werden schonend getrocknet, gerebelt und ebenfalls schonend vermahlen.

Aussehen:

hell dunkelgrünes feines Pulver

Geschmack:

aromatisch nach Knoblauch

Geruch:

arttypisch nach Knoblauch

Chemisch/physikal. Wert:

Wassergehalt: < 10 %

Mikrobiologischer Befund

Staphylococcus aureus	< 100 /g
Bacillus cereus	< 10.000/g
E-Coli	< 5.000/g
sulfitreduzierende Clostridien	< 10.000/g
Schimmel	< 100.000/g
Salmonellen	Neg. in 25 g

Weitere Produktinformation:

In alten Kräuterbüchern lesen wir, dass Bärlauch beim Trocknen seine Wirkstoffe verlieren würde. Dies basiert auf der Tatsache, dass bei einer Trocknung von über 166° Celsius der Inhaltsstoff [Allicin](#) zerfällt. Deshalb geschieht heute die Trocknung sehr schonend, weit unter dieser hohen Gradzahl, so dass die Wirkstoffe optimal erhalten bleiben.

Warnungen vor getrocknetem Bärlauch sind deshalb absolut falsch und längst überholt (halten sich aber hartnäckig).

Cellavita GmbH

Madenburgstr. 23

76857 Gossersweiler-Stein

Tel 06346 2449000

E-Mail [_info@cellavita.de](mailto:info@cellavita.de)

Internet: <http://www.cellavita.de>