

# Dr. Jaglas, Artischocken Elixier

In diesem Kräuterbitter vereinen sich erlesene Kräuter mit einer ganz besonders spannenden Zutat: Der Artischocke. Durch die enthaltenen Bitterstoffe passt die Pflanze ganz hervorragend in Dr. Jaglas Digestif, das frische Aroma rundet den Geschmack ab. Das Artischocken Elixier ist aber nicht nur nach dem Essen ein Genuss.

## Genießen Sie Dr. Jaglas Artischocken Elixier in geselliger Runde

Dr. Jaglas Artischocken Kräuterbitter ist der beste Weg, um eine üppige Mahlzeit genüsslich abzurunden: Kraftvoll und fein ausbalanciert liegt er auf der Zunge, süß im Start und mit angenehm bitteren Abgang. Auf Eis passt der Kräuterbitter aber auch überraschend gut an den Beginn einer Mahlzeit. Roulieren Sie das Artischocken Elixier am Gaumen, ähnlich wie bei einer Weinverkostung und kommen in den Genuss der fein komponierten Bitterkräuter. Am besten genießen Sie das Elixier aus den passenden [Degustationsgläsern](#).

Das Rezept für diesen ganz besonderen Kräuterbitter basiert auf einer mittelalterlichen Klosterapothekenrezeptur. Die Apothekerfamilie Jagla hat diese Rezeptur über die letzten 4 Generationen bis hin zur Perfektion verfeinert. Bis heute dient das alte Deutsche Arzneibuch als Vorlage bei der Herstellung und alle verwendeten Kräuter sind nach dort aufgeführten Qualitätskriterien zertifiziert.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	35 % Vol.
---------------	-----------

## Zusätzliche Informationen

u.a. Artischockenblätter, Enzian, Tausendgüldenkraut, Zitwerwurzel, Kardamomfrüchte, Ingwerwurzelstock, Muskat, Chinarinde, Pomeranzenschalen, Wacholderbeeren, Lavendel, Zimtrinde, Citronell, Baldrian, Angelikawurzel, Gewürznelken, Galgantwurzelstock und Safran.