

Dr. Jaglas, Golfers Ginseng Elixier

Wie der Name es schon verrät, ist Ginseng die Grundlage für Dr. Jaglas Golfers Ginseng Elixier. Der Kräuterbitter ist jedoch nicht nur auf dem Fairway eine gefragte Erfrischung! Auch Nicht-Golfer sollten sich diesen erlesenen Digestif keinesfalls entgehen lassen.

Die Ginsengwurzel verbindet sich mit feinen Kräutern, Wurzeln, Blüten und Gewürzen zu einem vollmundigen Bouquet mit elegantem Körper. Der edle Ginseng verleiht Dr. Jaglas Kräuterbitter sein charakteristisches und einzigartiges Aroma: Sein herber Geschmack erinnert an Süßholz und den Duft des Waldes, mit süßem Start und verhaltener Bitterkeit im Abgang. Das Rezept für das Ginseng Elixier hat eine lange Tradition.

Kommen Sie in den Genuss der bewährten Familienrezeptur von Dr. Jaglas Ginseng Elixier

Alle Zutaten für das Golfers Ginseng Elixier entsprechen zertifizierter Kräuterqualität und werden von Hand und in Kleinstmengen verarbeitet. Dabei hält sich die Apothekerfamilie Jagla traditionell an das alte Deutsche Arzneibuch. Für den optimalen Genuss hat Apothekerfamilie Jagla den [Elixier-Dosierer](#) und [Degustationsgläser](#) entwickelt. Im Set mit dem Ginseng oder [Artischocken Elixier](#) ein toller Geschenk-Tipp.

[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

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