

	Formblatt Produktinformation	Revision 00 gültig ab 01.04.2011
---	---	---

1. Bezeichnung

Pelargonien Gewürzmischung

2. Warengruppe

Hildegard

3. Packungsgrößen

Dieses Produkt ist in jeder Apotheke in Deutschland, bei gut sortierten Fachhändlern und in vielen Internetshops erhältlich. Folgende Packungsgrößen sind derzeit verfügbar:

Größe	PZN*	Artikel-Nr.
20 g	00210223	00927

* Pharmazentralnummer: mit dieser zentralen Nummer können Sie den Artikel in jeder Apotheke in Deutschland (auch online) bestellen.

4. Rechtlicher Status

Lebensmittel

5. Mitgeltende Unterlagen

entfällt

6. Logo

entfällt

7. Werbetexte

7.1 Anleser (Teaser)

Mildes Gewürzpulver nach traditioneller Rezeptur der Hildegard von Bingen.

7.2 Produktmerkmale

- 60 % Pelargonienkrautpulver
- vielseitig anwendbar

7.3 Produktbeschreibung

Aurica Pelargonien Gewürzmischung enthält Storchenschnabelkraut, Bertramwurzel und Muskat. Die vielseitig anwendbare Mischung aus den wohl wichtigsten und bekanntesten Gewürzen der Hildegard-Küche, schmeckt hervorragend als würzige Beigabe zu Soßen, Suppen, Fisch-, Fleisch- oder Dinkelgerichten. Hildegard von Bingen empfahl die Pelargonienmischung, die allgemein auch als „Grippepulver“ bekannt ist, besonders für die kalte Jahreszeit.

Hildegard von Bingen schreibt:

	Formblatt Produktinformation	Revision 00 gültig ab 01.04.2011
---	---	--

„ ... Und wer Schnupfen hat lege das Pulver an seine Nase und ziehe seinen Duft in sich ein, und der Schnupfen wird sich leichter und milder lösen und verschwindet schnell ohne Gefahr für jenen Menschen. Aber auch wer Husten und Gebrechen in der Brust hat ... esse es oft nüchtern und nach dem Essen, und es löst den Husten und das Brustgeschwür leicht und angenehm und bringt es zu Ende, und so wird es dem Menschen besser gehen... “

(Hertzka / Strehlow: Große Hildegard – Apotheke, Bauer Verlag)

8. Anwendungsinformationen

8.1 Wie ist die Zusammensetzung?

Zutaten: 60% Pelargonienkrautpulver, Bertramwurzel gemahlen, Muskat gemahlen

8.2 Wie ist die Anwendung?

Verzehrempfehlung: K. A.

8.3 Was ist bei der Ernährung zu beachten?

8.4 Aurica-Tipp:

9. Webinformationen

9.1 Suchbegriffe

Hildegard, Hildegard von Bingen, Bingen, Lebensmittel, Gewürz, Gewürze, Gewürzmischung, Pelargonien-Gewürzmischung, Pelargonien Gewürzmischung, Pelargoniengewürzmischung, Pelargoniengewürz-Mischung, Pelargoniengewürz Mischung, Pelargonie, Pelargonienkraut, Storchenschnabelkraut, Pelargonium, Pelargonium sidoides

9.2 Rechtliche Hinweise (Disclaimer)

entfällt

10. Häufig gestellte Fragen (FAQ)

Woher stammt das für Pelargonien Gewürzmischung von Aurica verwendete Pelargonienkrautpulver, wann wird es geerntet und wie wird es gereinigt?

Das Pelargonienkraut wird durch Wildsammlung in den Monaten Juli und August in Bulgarien geerntet. Es wird manuell gereinigt und danach getrocknet und gemahlen.

	<p>Formblatt Produktinformation</p>	<p>Revision 00 gültig ab 01.04.2011</p>
---	--	---

*** Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. Mit Erscheinen verlieren alle zuvor ausgestellten Produktinformationen dieses Artikels ihre Gültigkeit. ***