



## Caramelle tradizionali alla salvia e al limone senza zucchero

Benefico in caso di tosse e raucedine.

**Secondo un'antica ricetta tradizionale di produttori di caramelle, cotte al fuoco in una pentola di rame e prodotte a mano.**

Caramelle tradizionali al delizioso gusto di salvia e limone. La salvia viene impiegata soprattutto per le sue caratteristiche lenitive nella zona della gola e della faringe. Consigliabile in particolare in caso di raucedine. Calma e rinfresca in modo naturale. Senza aromi e coloranti artificiali.

**Ingredienti:** dolcificante isomalto, acidificante acido citrico, colorante polvere di spinaci, olio di salvia, naturale aroma di limoni con altri aromi naturali, mentolo.

<b>100 g contengono in media:</b>	
valore energetico	1001 kJ/ 201 kcal
grassi	0 g
- di cui grassi saturi	0 g
carboidrati	99,5 g
di cui:	
- zuccheri	0 g
- polialcoli	97,5 g
proteine	0 g
sale	0 g

Con dolcificante isomalto. Può avere un effetto lassativo se consumato in eccesso.

Made in Germany

**Contenuto 170 g**

Nr. art.: 2806

Eti0423