

beecraft® Propolis Hustenbonbons mit Echinacea, Vitamin C und Menthol

Wohltuend bei Hustenreiz und Heiserkeit.*

- Enthält Propolisextrakt und Echinacea
- Vitamin C für das Immunsystem
- *Menthol ist wohltuend bei Husten und Heiserkeit
- Pfirsich-Himbeer-Honiggeschmack
- 24 zuckerfreie Lutschpastillen



PROPOLIS Hustenbonbons erfrischen Mund und Rachen. Neben wertvollem Propolis-Extrakt, Echinacea und Vitamin C enthalten sie Menthol und sind so auch wohltuend bei Husten und Heiserkeit. Die Kombination aus Propolis und fruchtigem Pfirsich-Himbeer-Honiggeschmack gibt den Propolis Hustenbonbons einen unverwechselbaren Charakter. Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Eine willkommene Ergänzung während der kalten Jahreszeit.

Propolis, das wertvolle Schutzharz der Honigbienen, besteht aus über 300 Naturstoffen. Die harzige Substanz gilt als natürlicher Schutzschirm der Bienen, welcher bereits seit Jahrhunderten das Leben im Bienenstock vor äußeren Einflüssen sowie Keimen oder Pilzsporen abschirmt.

Nahrungsergänzungsmittel mit Vitamin C, Propolis, Echinacea und Menthol.

Zuckerfrei mit Süßungsmitteln. Inhalt: 24 Lutschbonbons – 60 g

Dosieranleitung, Art und Dauer der Anwendung:

Verzehrempfehlung: Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren lassen täglich 2–3 Lutschbonbons langsam im Mund zergehen. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Zusammensetzung:

Süßungsmittel Isomalt, Propolis-Extrakt, (2%), L-Ascorbinsäure (Vitamin C), Echinacea-Extrakt (0,65%), Säuerungsmittel Zitronensäure, natürliche Aromen, Menthol (0,14%), natürlicher Farbstoff (Schwarze Karotten-Extrakt), Süßungsmittel Steviolglycoside

Was ist eigentlich Propolis?

Propolis ist das Schutz- bzw. Kittharz der Honigbiene. Es besteht aus über 300 natürlichen Inhaltsstoffen. Die Bienen nutzen den antibakteriellen Schutzkomplex Propolis als Baumaterial zum Abdichten des Bienenstocks und um das Eindringen von schädlichen Keimen zu verhindern. In einem Bienenstock leben mehr als 60.000 Bienen bei ca. 35° C auf engstem Raum zusammen. Dadurch herrschen dort ideale Bedingungen für die Ansiedlung von Bakterien, Viren oder Pilzsporen. Die Bienen überziehen daher das Innere des Stock und vor allem das Einflugloch mit einer feinen Propolissschicht, die das Eindringen und die Ausbreitung von Keimen hemmt. So wird die Gesundheit und das Überleben des Bienenstocks sichergestellt und das bereits seit mehreren tausend Jahren.

Wie entsteht Propolis?

Ein harziges Material aus Knospen und Rinden verschiedener Bäume bildet die Basis von Propolis. Nur spezielle Propolisbienen sammeln gezielt geeignete Pflanzenteile und vermengen diese anschließend mit Pollen, Wachs und eigenen Enzymen zum fertigen Propolis. Mit viel Erfahrung und einer schonenden Erntetechnik ist es dem Imker möglich bis zu 100 g Propolis pro Bienenstock zu gewinnen, ohne das Leben der Bienen im Stock zu beeinträchtigen.