

alois drin

GEBRAUCHSANWEISUNG

Verzehrempfehlung:

Zwei Esslöffel unseres **alois drin** über den Tag verteilt führen bei uns schon zu einer merklichen Steigerung des Wohlbefindens. Wir genießen es gleich morgens zum Frühstück und beim abendlichen Genuss richten wir uns immer nach der **Organuhr** – laut TCM ist die **Niere**, die ja neben der Leber für die Entgiftung zuständig ist, **am aktivsten zwischen 17 und 19 Uhr. alois drin ist nicht nur für die kalte Jahreszeit** gedacht. **Wir trinken es täglich** – mit Wohlgenuß und immer pur in einem Stamplerl (österreichisch/bayerisch für Schnapsglas :) Wenn es Dir jedoch besser mundet, kannst Du **alois drin** auch mit etwas Wasser verdünnen.

Kleiner Tipp:

alois drin eignet sich auch hervorragend als **Würzfee** in der Küche oder auch als Salatdressing.

Bitte beachten:

- Vor dem Gebrauch bitte **sehr gut schütteln**, da sich am Boden Ablagerungen bilden.
- Diese **Sedimente** und auch die **Schwebefäden**, die im naturtrüben, ungefilterten **Apfelessig** vorkommen, stammen von den **Enzymen** und der sogenannten Essigmutter und sind **vollkommen unbedenklich**, kleinere Rückstände vom Gemüse könnten auch vorkommen.
- Die schwarzen Körnchen sind **Pfeffer** und werden von uns nicht vollständig herausgesiebt, da sie ja als **Bioenhancer** für den **Kurkuma** dienen (siehe Zutaten).
- Vor dem Öffnen **vor Wärme** und **direktem Sonnenlicht schützen**.
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und **innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen**.

alois drin besteht zu ca. 90 % aus naturtrübem, ungefiltertem BIO-Apfelessig mit 5 % Säure. Wenn Du scharfes und würziges Essen nicht gewöhnt bist, kann unser **Grandyoses Essig-Saftl** anfangs vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig schmecken. Für diesen Fall empfehlen wir Dir, es einfach **mit etwas Wasser zu verdünnen** und Dich langsam ans „pur-Trinken“ heranzutasten – gekühlt schmeckts übrigens bekömmlicher.

