

seit 1992



# Berchtolds Vitalliin

*Knoblauchgetränk*

*mit Apfel, Zitrone,  
Birne & Honig*

## *Der Hegau*

Die Heimat von Vitalliin;  
eine intakte Vulkanlandschaft;  
saftige Wiesen, weitläufige Wälder.  
Zwischen Schwarzwald & Bodensee  
produzieren wir unser wertvolles  
Knoblauchgetränk.

NEU!  
JETZT AUCH  
»VITALLIIN  
MIT INGWER«  
ERHÄLTlich





## *Knoblauch ...*

*... eine der ältesten Heilpflanzen der Welt.*

Er gehört zur Familie der Liliengewächse und ist mit Zwiebel, Schalotte, Bärlauch und Porree verwandt. Knoblauch ist eine Kulturpflanze die seit Jahrtausenden angebaut wird. Viele Völker waren sich damals und sind sich noch heute der heilenden Wirkung sicher.

Allicin heisst sein wichtigster Wirkstoff; ein ätherisches Öl, kombiniert mit den Vitaminen A, B, C und dem Vitamin E. Nicht zuletzt wegen des Knoblauchs gilt die mediterrane Küche als so gesund.

- *Wir empfehlen täglich 2 cl.*
- *Praktisch keine Ausdünstungen durch die Poren der Haut.*
- *Geruch im Mund- und Rachenraum, wird vermieden, wenn Vitallin während einer Mahlzeit eingenommen wird.*
- *Vitallin enthält keine Zusatzstoffe, keinen Alkohol und wird nicht erhitzt.*
- *Das neue Vitallin mit Ingwer ist besonders magenverträglich.*





Nur ausgesuchte Knoblauch- und Ingwersorten in Verbindung mit Birnen und Äpfeln aus unserer fruchtbaren Hegau-/Bodenseeregion genügen der Qualität unseres Vitalliins. Das Geheimnis ist die Rezeptur.

Knoblauch in Vitalliin wirkt, wo er wirken soll - im Inneren Ihres Körpers.

### *Unser Knoblauchsaft und seine Zutaten*

Als Erstes öffnen wir die Knoblauchknollen von Hand und lösen die einzelnen Zehen aus ihrer äußeren Schale. Im Schälautomaten werden die Knoblauchzehen sowie die übrigen Früchte gewaschen, fein geschält und sind daraufhin fertig für den Pressvorgang. Nach der Pressung des Knoblauchs, Ingwers und der übrigen Zutaten wird das entstandene Elixier in Edelstahlbottichen angesetzt.

Die Reifephase unseres »Bertholds Vitalliin« beträgt drei Monate. In dieser Zeit verliert unser »Vitalliin« an Schärfe und wird milder. Die übrigen Zutaten wie Zitrone, Apfel, Birne, Honig und ganz besonders der Ingwer unterstützen diesen Prozess erheblich. Die guten Inhaltsstoffe bleiben während des Herstellungsprozesses vollständig erhalten und können so nach Genuss ihre volle Wirkung entfalten.

Wir produzieren kleine Chargen - das garantiert jederzeit ein frisches und natürliches Produkt!





## *Familie Hägele*

hat jahrelange Erfahrung im ökologischen Anbau landwirtschaftlicher Produkte. Die Qualität unserer Erzeugnisse freut unsere zufriedenen Kunden.

### *Unsere Kartoffelsorten:*

Goldgelbe Farben und unvergleichlicher Geschmack dank fruchtbarer Vulkanerde.

### *Unser Bauernbrot:*

Eine knusprige Kruste  
Unterschiedliche Mehlsorten aus eigenem Getreideanbau

### *Besuchen Sie uns:*

Auf den Wochenmärkten der näheren Umgebung  
Montags bis Samstags in unserem Betrieb; vor Ort in Duchtlingen

heseekht dacea

Berchtolds  
**Vitalliin**  
eine  
Spezialität vom Landwirt



**Hägele Vitalliin GbR** • Kanalstraße 9 • 78247 Hilzingen-Duchtlingen  
Tel.: 0 77 31-94 98 50 • Fax: 0 77 31-94 98 51 • E-Mail: [info@vitalliin.de](mailto:info@vitalliin.de) • [www.vitalliin.de](http://www.vitalliin.de)

*Jetzt auch in Apotheken erhältlich • PZN 2291792*