

Das Libella Basis-Sortiment

Noch mehr Geschmack-
noch mehr Frische!



Lieber
Libella
Da erfrischen alle Sinne.

Das Libella Basis-Sortiment

Noch mehr Geschmack- noch mehr Frische!

Libella Orangenlimonade

Mit viel Vitamin C und dem natürlichen Farbstoff Beta-Carotin, im Geschmack erfrischend fruchtig.

Inhaltsstoffe:

Beta Carotin oder auch Provitamin A ist die Vorstufe von Vitamin A und in der Natur weit verbreitet. Bei vielen roten oder orangenen Früchten und Gemüsen kommen „Carotinoide“ als Farbstoff vor (z.B. bei Karotten, Tomaten usw.). Beta-Carotin kann in der Haut in Vitamin A umgewandelt werden und führt zu einer „gesunden Hautfarbe“.

Vitamin C kommt in der Libella Orangenlimonade in einer Menge von 20 mg/100 ml vor. Das bedeutet, daß mit 0,4 ltr. Libella Orange bereits der Tagesbedarf eines Erwachsenen gedeckt wird.

Bestimmte Personengruppen, wie Kinder oder ältere Menschen, haben einen höheren Tagesbedarf an Vitamin C.

In der Natur kommt Vitamin C praktisch in jeder Zelle vor (z.B. Früchte, Gemüse usw.).

Vitamin C hat positive Effekte auf die Knochenbildung und beschleunigt die Wundheilung. Zuviel an Vitamin C kann der Körper nicht aufnehmen: Was nicht benötigt wird, scheidet er sofort wieder aus.

Libella Zitronenlimonade

Hat ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis. Die Säure der Libella Zitronenlimonade wird durch ein Salz der Zitronensäure (Natriumcitrat) etwas angehoben. Dadurch wird der saure Geschmack der Limonade etwas intensiviert, gleichzeitig aber durch den Zucker abgerundet. Das zugesetzte Natriumcitrat trägt erheblich zur Stabilität der Zitronenlimonade bei.

Zitronensäure kommt in der Natur sehr häufig vor (z.B. Zitronen, Johannisbeeren usw.). Im sogenannten „Zitronensäurezyklus“ spielt sie beim Energieabbau im Körper eine wichtige Rolle. Proteine, Fette und Kohlenhydrate werden in den Zellen über mehrere Stufen zu „aktiver“ Essigsäure abgebaut. Im Zitronensäurezyklus wird dann aus dieser Essigsäure CO₂, und Wasserstoff. CO₂ wird ausgeatmet, der Wasserstoff bildet zusammen mit dem Sauerstoff der Atemluft Wasser, dabei wird Energie freigesetzt.

Natriumcitrat ist ein Salz der Zitronensäure. Es wird sehr häufig in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um einen erfrischenden, angenehm säuerlichen Geschmack zu erzielen. Weiterhin trägt Natriumcitrat zur Verbesserung der Stabilität der Produkte bei.

Das Libella Basis-Sortiment entspricht genau den Anforderungen der Verbraucher. Das belegen viele Endverbraucher-Tests durch ein bekanntes Prüfungsinstitut.

**Deshalb gilt:
Libella Limonade -
tut gut, schmeckt gut!
Am besten täglich.**