



Chabeso

Die Passauer Chabeso-Limonade
mit rechtsdrehender Milchsäure
und Zitrusgeschmack

| | |
|----------------------|---|
| Art.-Nr. | 1800 |
| Art.-Name | IB Chabeso 0,5 l |
| Gebinde | Kasten |
| Gebinde-Inhalt | 20 Flaschen |
| Flaschen-Inhalt | 0,5 l |
| Verschluss | Drehverschluss |
| Getränkeart | Limonade mit Citrus- fruchtgeschmack |
| EAN-Code Flasche | 4105210000300 |
| EAN-Code Kasten | 4105210800009 |
| Paletten-Maß | 120 x 80 cm (Euro) |
| Gebinde / Lage | 8 |
| Lage / Palette | 5 |
| Gebinde / Palette | 40 |
| Höhe inkl. Palette | 155 cm |
| Maße Gebinde (LxBxH) | 39,5 x 30 x 28 cm |
| Gewicht Kasten | 19,9 kg |
| Gewicht Palette | 820 kg |
| Pfand Kasten | € 1,50 netto |
| Pfand Flasche | € 0,08 netto/Flasche |
| MHD | 12 Monate |

Zutaten

Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel
Milchsäure und Zitronensäure, natürliches
Aroma, Farbstoff Ammonsulfid-Zuckerulör

Allergene

keine

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

Natürliche Aromen

Nährwertangaben je 100 ml

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Brennwert | 151,2 kJ / 36,6 kcal |
| Fett | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 8,9 g |
| davon Zucker | 8,9 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |



Chabeso



Chabeso ist der Markenname einer Limonade auf der Basis von rechtsdrehender Milchsäure. Dieses Getränk war in den 20er- und 30er-Jahren weit verbreitet und wird heute nur mehr von sehr wenigen Brauereien produziert.

Um die Jahrhundertwende, veröffentlichte Prof. Metschnikoff (Direktor des weltberühmten Pasteur-Instituts) in Paris seine Beiträge zu einer optimistischen Weltanschauung. Er hatte beobachtet, dass die Bulgaren und Rumänen seiner Zeit ein besonders hohes Alter erreichten. Der Professor führte dies auf deren Genuss saurer Milch zurück, die in erheblichen Mengen Milchsäure enthält. Aus dieser Beobachtung heraus entwickelte er 1914 ein Erfrischungsgetränk auf Milchsäurebasis und Chabeso war geboren.

In den 30er-Jahren wurde das Trendgetränk wie folgt beworben: „Alkoholfrei! Milchsäurehaltig! Vollmundig! Aromatisch! Wohlschmeckend! Das vorzügliche Erfrischungsprodukt aus reinen Naturprodukten!“.

Geschmacklich verleiht die leichte Kräuteranmutung und der samtige Charakter dem Getränk eine spannende Note und macht es zu einer hervorragenden Basis für Mischgetränke.

Schmeckt zu Bier, schmeckt zu Wein ...
schmeckt ganz vorzüglich auch allein!