



# 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 Kräuteraanmutung 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!