



Reich an Calcium und Hydrogencarbonat glänzt Eisvogel Gourmet durch seine ausgewogene Mineralisation und seinen hervorragenden Geschmack. Mit einem Kochsalzgehalt von nur 40 mg/l und seiner besonderen Reinheit empfehlen wir dieses Wasser zu guten Weinen, insbesondere balanciert es säurebetonte Weißweine gut aus. Aus der Mineralquelle Bad Überkingen.



Dieses Wasser ist in folgenden Gebinde-Formen erhältlich:

Kationen	mg/l	Anionen	mg/l
Natrium	85,1	Chlorid	24,2
Calcium	241	Sulfat	158
Magnesium	41,3	Hydrogencarbonat	903
Elektr. Leitfähigkeit	µS/cm	Ph-Wert	
1.500		5,5	

Weitere Angaben	mg/l	mg/l	
Nitrit	< 0,005	Phosphor	k.A.v.H.
Nitrat	< 0,01	Eisen	< 0,1
Kalium	15,7	Zink	k.A.v.H.
Mangan	0,87	Jod	0,013
Selen	< 0,001	Silizium	8,97
Fluorid	0,51	Kohlensäuregehalt	5,000