

Langzeitlebensmittel

Hochwertige Lebensmittelprodukte zur Langzeitlagerung

(15-20 Jahre haltbar)



Warum eine Langzeitlagerung von Lebensmitteln?

Viele Gründe sprechen für eine Langzeitlagerung:

Sicherheitsvorrat bei diversen Krisen und Unruhen, bei denen es zu Lebensmittel/Rohstoffknappheit und/oder Lieferengpässen kommen kann.

Vorrat wegen Verknappung von Rohstoffen bei Katastrophen durch Erd- und Klimaveränderungen.

Reserven für Selbständige, Arbeitslose, Personen mit geringem und/oder unregelmäßigem Einkommen.

Lagerung aus der Sicht eines idealen Investments bei wirtschaftlichen Rezessionen und einer steigenden Inflation im Bereich von Rohstoffen

Reduzierung von diversen Ängsten !

Warum haben wir uns für die Innova Langzeitnahrung entschieden?

Verschiedene angebotenden Konservierungsmöglichkeiten für Langzeitlagerung:

Langzeitlagerung mit Konservierungsdosen: Dosen nehmen zur Lagerung viel Platz ein und sind meistens mit Chemikalien konserviert. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist zwischen 2-5 Jahren. Es hat sich gezeigt, dass der Inhalt von Konservendosen auch nach wesentlich längerer Zeit noch essbar war. Jedoch gibt es dafür keine Garantien von den Produzenten. Durch die Haltbarmachung der Lebensmittel und jahrelanges Geträntksein in flüssigen, chemischen Konservierungsmitteln kann man davon ausgehen, dass, abgesehen von einem schlechten Geschmack, der Nährstoffgehalt wesentlich reduzierter ist.

Langzeitlagerung mit Sauerstoff-Absorbieren: Meistens werden die Absorber, die die Funktion haben, Sauerstoff zu binden, in Eimern oder Aluverbundbeuteln mit der zu konservierenden Nahrung integriert. Momentan gibt es noch wenig Forschung, wie lange sich die Nahrung tatsächlich und die Absorber tatsächlich halten. Je weicher im Allgemeinen das Material der Behälter ist, desto größer ist die Gefahr, dass Sauerstoff und Mikroorganismen eindringen oder die Nahrung durch zu viel Hitze chemisch verändert wird. Bei einem Kauf oder eigener Herstellung ist zu beachten, wie lange die Haltbarkeit bei Absorbieren und Nahrung ist, bzw. ob und inwieweit die Produzenten die Haltbarkeit garantieren. Auf jeden Fall sind Qualität und Nährstoffgehalt wesentlich besser als die Nahrung in den Konservierungsdosen, da keine flüssigen Konservierungsstoffe integriert sind

Langzeitlagerung mit dehydrierter gefriergetrockneter Nahrung: Die Vakuumsverdampfung auch Gefriergetrocknetenprozess genannt, hat sich als längstes Haltbarkeitsverfahren gegenüber jeder anderen Konservierungsart gezeigt und ist hauptsächlich in den USA verbreitet. (Ausführliche Beschreibung des Prozesses unter dem Punkt: Einige allgemeine Informationen zu dehydrierten gefriergetrockneten Nahrungsmitteln). Der Markt ist voll von diesen Produkten im Campingbereich, meistens Fertiggerichte in Alubeuteln für eine Mahlzeit, seltener in dichteren Metalldosen. Der Geschmack dieser Gerichte wird nicht von jedermann geschätzt, da oft eine höhere Dosierung von Geschmacksverstärkern, viele Gewürze, Aromen und Konservierungsmittel addiert werden.

Da der Nährstoffgehalt bei diesem Verfahren erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht lange Zeit flüssigen Konservierungsmitteln ausgesetzt sind, ist diese Nahrung wohl vorzuziehen gegenüber den Konservierungsdosen, insbesondere wenn es um eine längere Lagerung geht, auch weil sie wesentlich weniger Platz einnimmt. Bei einem Kauf sollte der Kunde auf die Zusatzmittel achten und auch auf die Haltbarkeit.

Langzeitnahrung mit Innova Produkten: Die dehydrierte gefriergetrocknete Langzeitnahrung von der Firma Innova aus Österreich ist einzigartig. Die Auswahl und Zusammenstellung der angebotenen Pakete erfolgte nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. In Spezialdosen, resistent gegen äußere Einflüsse, gibt es diverse Fertiggerichte, aber auch reine Grundnahrungsmittel und Rohstoffe. Alle Innova Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle und es werden nur hochwertige und biologisch einwandfreie Rohstoffe verwendet. Die Speisen sind mild gewürzt und enthalten nur minimale Geschmacksverstärker etc. im Gegensatz zu anderen Anbietern. Ebenso wird ein langer Haltbarkeitszeitraum garantiert!

Einige allgemeine Informationen zu dehydrierten gefriergetrockneten Nahrungsmitteln:

Das Gefrier Trocknen oder auch die Vakuumverdampfung garantiert eine längere Haltbarkeit als jede andere Konservierungsart. Frische oder gekochte Fertiggerichte werden "schockgefroren", um den frischen Geschmack, die Farbe, Struktur und vor allem den Nährwert zu erhalten. Das gefrorene Produkt kommt dann in eine spezielle Vakuumkammer, in der das Eis in Gasform umgewandelt und der Nahrung entzogen wird. Danach hat die Ware etwa 90 % ihres Gewichtes und zw. 30 - 90 % ihres Volumens verloren und wird in luft- und wasserdichten Spezialdosen unter Vakuum abgepackt. Der Sauerstoff in der Dose wird durch Stickstoff ersetzt (79 % unserer Atemluft besteht aus Stickstoff) und diese dann dicht versiegelt. Die Qualität und Frische der Speisen bleibt somit erhalten. Wird der Prozess umgekehrt und der gefriergetrockneten Nahrung heißes oder auch kaltes Wasser hinzugegeben, so erhalten wir wieder den ursprünglichen Zustand. Je niedriger die Lagerungstemperatur, desto niedriger ist auch die chemische Reaktion und somit auch die Veränderung der Ware. **Optimal ist es, die gefriergetrockneten Lebensmittel an einem kühlen und trockenen Platz zu lagern - bei Raumtemperatur oder niedriger.** Lagerplätze mit Temperaturen über 30 Grad C., wie z. B. auf Dachböden, sollte man vermeiden, da sich der Geschmack und auch einige hitzeempfindliche Nährwerte möglicherweise schneller verändern. Wenn möglich, sollte man ständig wechselnde große Temperaturschwankungen vermeiden. Bei Kurzzeitlagerung (2 - 4 Jahre) gibt es aber keine Probleme, wenn die Ware trotzdem großen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird.

Alle Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle und es werden nur hochwertige und biologisch einwandfreie Rohstoffe verwendet. Die Auswahl und Zusammenstellung der angebotenen Pakete erfolgte nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen - d.h. Schwerpunkt wurde auf eine ausgewogene Zusammensetzung an notwendigen Vitaminen, Kohlehydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen gelegt. Die Speisen sind mild gewürzt und besonders auch für (Klein)- Kinder und ältere Personen geeignet; im Rahmen der Broteinheiten auch für Diabetiker.

- gefriergetrocknete und dehydrierte Fertiggerichte
- sicher in Metalldosen abgepackt
- durch Abpackung unter Vakuum und Schutzatmosphäre (Stickstoff) extrem lange haltbar (15-20 Jahre) ohne Konservierungsstoffe
- nur qualitativ beste Zutaten
- kindgerecht und wohlschmeckend
- schnell zubereitet, kein Koche (nur heißes Wasser dazugeben)
- problemlose Lagerung bei Zimmertemperatur oder im Keller
- alle Dosen haben Aufreißdeckel und sind mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschließbar

Kundenmitteilung:

November 2007: Frau. S. Schiron: " Danke für die Zusendung des 30-Tage Pakets Langzeitnahrung.
Wir waren natürlich neugierig und wollten wissen, wie solche Lebensmittel wohl schmecken.
So haben wir in der Familie einige Gerichte getestet, z.B.
Nudeln in Tomatensoße: lecker
Kartoffelbrei: locker und lecker (wie selbst gemacht)
Rührei: prima (sogar mit Schnittlauch)
Pumpnickel und Brot, frisch und lecker ebenso Müsli und Milchpulver.
Von dem geschmacklichen Resultat waren wir überrascht und sehr begeistert, sogar meine Enkelkinder (9 + 12 Jahre).
Die Zubereitung ist denkbar einfach und schnell und wir gehen davon aus, dass alle anderen Gerichte auch unseren Vorstellungen entsprechen."

November 2008: I. Frankenstein: "Von den Innova Fleischgerichten, die auch im 90 Tagespaket sind, habe ich folgendes probiert:
HUHN mit Curry, dass ich sehr lecker fand und
Fleisch mit Nudeln - schmeckte mir auch gut."

Lieferungsanfragen:

Vermittlung von Langzeitnahrung!

Lieferung von frischer Neuware direkt von der Firma ohne Zwischenlagerung!!!

Vertrieb Goldene Sonne (Ansprechpartnerin: Mira Mamtani)

Tel: 08194-999033, Fax: 08194-999055, E-Mail: goldene@t-online.de, web: www.langzeitlebensmittel.com

Wir vermitteln alle Angebote auf dieser Seite mit den angegebenen speziellen Preisen, können aber gerne für den Kunden jegliche anderen Angebote der Firma Innova zu deren Preise mitbestellen.

Bei Interesse nehmen Sie bitte Kontakt auf.

Lieferkonditionen für Deutschland / Österreich / Europa:

Bezahlung: Per Vorkasse, da die Produktion/Verpackung der Langzeitnahrung für jeden Auftrag frisch hergestellt wird. Je nach Aktion erhalten Sie Ermäßigungen inkl. ein Skonto für die Vorkasse.
Rechnung/Garantie erhalten Sie von uns zugeschickt!

Lieferung innerhalb Deutschlands und Österreichs portofrei ab einem Nettobetrag ab 500.- EUR.

Bei kleineren Bestellmengen werden pro Doppelpaket bis 31 KG 10,00 EUR dazu berechnet. Jeder Kunde trägt die Verantwortung bei einer Bestellung, die Ware entgegenzunehmen. Versand erfolgt direkt von der Firma aus Deutschland, wo die Ware produziert und gelagert ist per DPD oder Spedition bei größeren Lieferungen.

Versand in anderen europäischen Ländern erfolgt per DPD oder Spedition zu den kostengünstigsten Tarifen.

Lieferung innerhalb der EU in der Regel zwischen 2-4 Wochen je nach Produktbestellung. In seltenen Fällen bei größeren Nachfragen bis zu 4-6 Wochen. Bei größeren Bestellungen oder längeren Lieferzeiten werden Sie von der Firma vor der Auslieferung kontaktiert !

Zu beachten: Die Lieferzeit hängt von der Bestellmenge, den bestellten Produkten und der generellen Nachfrage ab. Je höher die allgemeine Nachfrage ist, desto länger dauert die Lieferung. Kleinere Bestellungen werden in der Regel schneller ausgeliefert.

Preise / Skonto / Aktionen für Langzeitnahrung:

Anmerkung: Die offiziellen Preise können sich öfters aufgrund der allgemeinen Situation der Rohstoffpreiserhöhung und der weltweiten Rezession verändern!

Auf Anfrage bieten wir unseren Kunden in der EU ermäßigte Preise auf manche Langzeitnahrungsangebote an, je nach Aktion und ein zusätzliches Skonto für die Vorkasse, insbesondere bei größeren Abnahmen. Bei Lieferungen in die Schweiz kann kein Skonto etc... gewährt werden. Es fallen jedoch sämtliche Zollgebühren und Einfuhrumsatzsteuern weg, da direkt von einem Lager in der Schweiz geliefert wird.
Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse.

Neu: Probepäckchen auf Anfrage:

Solange der Vorrat reicht gegen 15,00 EUR Rückporto in bar oder Briefmarken:
5 verschiedene kleine Portionen Fertiggerichte + 1 BP5 Riegel zum Testen.
Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse

Angebote:

Das 30 Tage-Paket (vegetarisch):

<u>Inhalt</u>	Inhalt	Menge	Portionen	kcal.
1,2 Liter Dosen	g	kg		
Müsli "Schweizer Art"	600	1,2	4	2.232
Rührei	600	1,5	6	3.558
Nudeln / Tomatensauce	400	1,6	4	1.376
Gemüse-Sojarisotto	800	2,8	6,5	2.843
Linseneintopf	750	3,2	7,5	2.700
Kartoffelbrei	1000	6,1	32	3.220
Vollmilchpulver (Instant)	650	5,9 lit.	20	3.211
Tomatensuppe	700	5,7 lit.	38	2.359
Vollkornbrot	500	0,5		830
Vollkornbrot	250	0,25		415
Pumpernickl	500	0,5		806
Pumpernickl	250	0,25		403
Notration BP-5	5x500	2,5		11.300

Gesamt kcal. pro Paket: 35.2053 kcal

Damit stehen pro Tag 1.175 kcal zur Verfügung (für einen Monat)

Preis pro Paket € 249,00.- inkl. 7% MwSt.

Fleischgericht:

Die Lieferung umfasst 1 Karton mit jeweils 2 Dosen à 1,2 l. von den angeführten Gerichten
(Gesamt: 12 Dosen/Karton).

Gesamt kcal. pro Paket: 21.810 kcal. Gesamtinhalt: Rindfleisch Stroganoff (5,1 kg)

- Kartoffeltopf mit Rindfleisch (5,1 kg) - Rindfleisch mit Nudeln (4,2 kg) - Huhn mit Curryreis (5,2 kg)
- Ungarisches Rindfleisch mit Nudeln (4,2 kg) - Chili con Carne (5,1 kg)

Preis pro Paket € 325,00.- inkl. 7% MwSt.

Das Dinkelpaket:

1,2 Liter Dosen	Inhalt / Dose
Dinkelkorn	1000 g
Dinkelgrieß	900 g
Dinkelmehl	850 g
Dinkelcremesuppe	900 g
Dinkelnudeln	300 g
Dinkelflocken	500 g

Die Lieferung umfasst jeweils 2 Dosen à 1,2 Liter.
12 Dosen im Karton.

Zur Verwendung kommt nur Dinkel (Urkorn) aus
biologisch dynamischem Anbau.

Die Dinkelcremesuppe entspricht dem
Rezept der Hl. Hildegard v. Bingen

Preis pro Paket € 225,00.- inkl. 7% MwSt.

Das 90 Tage Paket (mit Fleisch):

Inhalt:

1,2 Liter Dosen	Inhalt g	Menge kg	Portionen	kcal
Gerichte mit Fleisch				
Rindfleisch Stroganoff	750	2,6	6	2.925
Kartoffeltopf mit Rindfleisch	600	2,6	6	2.148
Rindfleischtopf mit Nudeln	600	2,1	6	2.346
Indonesischer Reistopf	750	2,1	6	2.948
Ungar. Rindfleisch mit Nudeln	600	2,1	6	2.346
Chili con Carne	600	2,6	6	2.046
Gerichte ohne Fleisch				
Tomatensuppe	700	7,7 Lit.	38	2.359
Kartoffelsuppe	1.000	10 Lit.	33	3.520
Klare Kraftbrühe, vegetarisch	1.000	55 Lit.	200	1.320
Nudeln in Tomatensauce	400	1,6	4	1.376
Gartengemüse-Sojarisotto	800	2,6	6,5	2.843
Gemüsemix	700	2,4	6	2.700
Linseneintopf	750	2,6	7,5	2.700
Erbseneintopf	700	3,0	7	2.653
Kartoffelbrei	1000	5,1	32	3.220
Rührei mit Zwiebeln	600	1,2	6	3.600
Eierpfannkuchen	700	1,4	7	3.101
Frühstück und Obst				
Müsli "Schweizer Art"	600	1,2	6	2.232
Butterpulver	500	0,7		3.840
Vollkornbrot	24x500	12		19.920
Mousse au Chocolat	750	1,5	7,5	3.668
Bananenchips	500	0,5		1.800
BP-5	10x500	5		22.200
Getränke				
Orangentee	1.000	15 Lit.	40	3.900
Zitronentee	1.000	15Lit.	40	4.820
Vollmilchpulver	650	5,2 Lit.	20	3.211

Gesamt kcal. pro Paket: 109.275 kcal

Damit stehen pro Tag 1.214 kcal zur Verfügung (für 90 Tage)

Preis pro Paket € 890,00.- inkl. 7% MwSt.

Neu: Komprimatverpflegung: (Notration BP-5)

Verbessertes Produkt mit zusätzlichen Vitalstoffen exklusiv über Innova aus Österreich.

BP-5 ist eine Komprimatverpflegung (gepresster Weizenkuchen) mit extrem hohen Nährwerten sowie allen wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Diese Spezialnahrung wird im militärischen Bereich und als Seenotation verwendet. Durch die besondere Herstellung und Verpackung liegt die Haltbarkeit bei 15 Jahren und länger.

BP-5 eignet sich auch als Nahrung für Kleinkinder.

Die Lieferung umfasst 1 Karton mit 24 Packungen à 500 g, eine Packung mit 9 Riegeln hat 2.290 kcal.,

Preise pro Paket: € 205,00 inkl. 7% Mwst.

Anmerkung: Pro Paket kommen immer noch 10,00 EUR Portokosten dazu unabhängig von der restliche Bestellmenge, da die Lieferung direkt aus Österreich kommt.

Jahrespaket (Grundnahrungsmittel für 360 Tage / 1 Person):

Bitte beachten Sie, dass die Lebensmittel beim Trocknungsprozess bis zu 90% an Gewicht verlieren.

Karton Nr.	Produkt	Anzahl 3 l-Dosen	Menge
1	Dinkel	6	<u>2.500</u>
2	Dinkelmehl	6	<u>2.000</u>
3	Dinkelgries	6	<u>2.300</u>
4	Dinkelflocken	6	<u>1.500</u>
5	Karotten	6	<u>1.000</u>
6	Grüne Bohnen	6	<u>650</u>
7	Erbsen	6	<u>1.500</u>
8	Pichelsteiner Gemüse Mischung	6	<u>900</u>
9	Soja	6	<u>650</u>
10	Reis	6	<u>2.500</u>
11	Nudeln	6	<u>1.000</u>
12	Kartoffelbrei	6	<u>2.500</u>
13	Kartoffelwürfel	6	<u>800</u>
14	Vollmilchpulver	6	<u>1.500</u>
15	Magermilchpulver	6	<u>1.500</u>
16	Voll-Eipulver	6	<u>1.300</u>
17	Müsli "Schweizer Art"	6	<u>1.700</u>
18	Kakaogetränk	2	<u>2.000</u>
	Orangentee	2	<u>2.500</u>
	Zitronentee	2	<u>2.500</u>
19	Bananenchips	6	<u>1.200</u>
20	Klare Brühe (veget.)	1	<u>2.500</u>
	Butterpulver	2	<u>1.300</u>
	Zucker	2	<u>3.000</u>
	Salz	1	<u>3.500</u>

Gesamt kcal. ca. 675.000 = bei 360 Tagen **1.875 kcal./Tag**
= bei 480 Tagen **1.406 kcal./Tag**

Lieferumfang: 20 Doppelkartons, gesamt 120 Dosen à 3 Liter / jeweils 6 Dosen im Karton verpackt / alle Dosen sind mit Aufreißdeckel versehen und können mit den dazugehörigen Kunststoffdeckeln wieder verschlossen werden.

Preis: € 2.950.- inkl. 7% MwSt. Portofrei ! Lieferumfang 20 Kartons in 10 Überkartons.

Grundnahrungsmittel 1:

Dieses Paket umfasst wichtige Grundnahrungsmittel wie Vollmilch, Eipulver und Butterpulver. Ein Karton mit insgesamt 12 Dosen á 1,2 lt. wiegt ca. 12 kg., Spezialverpackung wie beschrieben in Metalldosen unter Vakuum und Stickstoff.

4 Dosen Vollmilchpulver (fertige Menge 20,80 lt.)

4 Dosen Voll-Eipulver (fertige Menge = 120 Eier)

4 Dosen Butterpulver (fertige Menge 2,80 kg.)

Preis: € 249,00 inkl. 7% MwSt.

Grundnahrungsmittel 2:

Dieser Karton (insgesamt 12 Dosen á 1,2 lt.) mit vegetarischen Fertiggerichten besteht aus:

4 Dosen Nudeln in Tomatensauce (fertige Menge 11,20kg.)

4 Dosen Gemüserisotto (fertige Menge 10,40 kg.)

4 Dosen Karotteneintopf mit Tofu (fertige Menge 10,40 kg.)

Preis: € 249,00 inkl. 7% MwSt.

Grundnahrungsmittel 3:

Dieser Karton (insgesamt 12 Dosen á 1,2 lt.) mit verschiedenen Suppen besteht aus:

4 Dosen Tomatensuppe (fertige Menge 28,80 lt.)

4 Dosen Kartoffelsuppe (fertige Menge 44 lt.)

4 Dosen Spinat/Gorganzolasuppe (fertige Menge 30,80)

Preis: € 249,00 inkl. 7% MwSt.

10 lit. Großdosen:

Eine neue Abfüllanlage ermöglicht jetzt auch die Abfüllung von Getreide (Schüttgut) in 10 lit. Metalldosen. Die Spezialverpackung unter Vakuum und Stickstoffbegasung gewährleistet die Langzeithaltbarkeit unter Schutzatmosphäre.

Durch das bessere Befüllvolumen (ca. 8,4 kg. Inhalt pro Dose) ergibt sich gegenüber den 3 lit. Dosen etwas mehr Inhalt und ein Preisvorteil.

Preis pro Dose: € 89,- inkl. 7% MwSt.

Aus Versandgründen können nur jeweils 2 Dosen (auch gemischt) geliefert werden !

Lieferbare Produkte in 10 lit. Dosen:

Dinkelkorn (8,4 kg)

Dinkelnudeln (3 kg.)

Naturreis (8,4 kg.)

Grüne Bohnen (1,5 kg.)

Pichelsteiner Gemüsemix (3,5 kg.)

Kartoffelwürfel (3,5 kg.)

Zwiebelscheiben (1,5 kg.)

Dinkelflocken (4,5 kg.)

Hörnchennudeln (3,5 kg.)

Karottenwürfel (3,5 kg)

Gartenerbsen (4,5 kg.)

Sojawürfel (2,5 kg.)

Banannenchips (4,5 kg.)

Sonderwünsche:

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit alle angeführten Nahrungsmittel (div. Fertiggerichte und Grundnahrungsmittel) auch einzeln zu erhalten; dabei ist jedoch wichtig, dass immer ein voller Normkarton (= 12 Dosen á 1,2 lt. oder 6 Dosen zu 3 lt.) erreicht wird.

Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse!

Die wichtige und notwendige Ergänzung zur Lebensmittelbevorratung und bei Stromausfall :

Wasserfilter Katadyn Pocket:

Der optimale, handlichste Wasserfilter in Krisensituationen für offene Gewässer. Der Klassiker.



Dieser extrem robuste Wasserfilter aus strapazierfähigen Materialien eignet sich für den jahrelangen Dauereinsatz selbst unter extremen Bedingungen. Das silberimprägnierte Keramik-Filterelement wirkt zuverlässig gegen Bakterien, Protozoen und alle Arten von Partikel.

Als einziger Wasserfilter bietet der Katadyn Pocket eine Garantie von 20 Jahren und kann bis zu 50'000 Litern durchfiltern!

Produktmerkmale: Technologie: 0.2 Mikron Keramik-Filter

Leistung: ca. 1 l/min

Lebensdauer: Bis 50'000 l abhängig von der Wasserqualität

Gewicht: ca. 550 g / Masse: 24 x Ø 6 cm

Zubehör: Vorfilter, Flaschenclip und Tasche

Preis € 280.- inkl. 19% Mwst.

Wassertechnikpaket: (Neue Zusammenstellung)

Inhalt dieses Paketes:

Lieferumfang: 3 x 20 lt. PE Faltkanister

1 x Micropur Entkeimungstabletten MC10T (f. 400 lt. Wasser)

1 x Katadyn Wasserfilter „ Combi Plus „

Mit dem in diesem Paket enthaltenen Keramik-Taschenfilter wird bakteriologisch verunreinigtes Wasser sofort ohne kochen und chemische Zusätze zu Trinkwasser aufbereitet. Die Filterporengröße von nur 0.0002 mm Durchmesser lässt

selbst kleinste Bakterien, Viren und (radioaktive) Staubpartikel nicht durch. Das im Filter verankerte Silber verhindert, dass zurückgehaltene Bakterien ins Innere

des Filters durchwachsen können. [Selbstdesinfektion durch Silber-Ionenprinzip].

Die Filterkerze kann mittels Zubehör gereinigt werden. Der Filter reicht bis 7000 Liter Wasser (je nach Grad der Verschmutzung). Leistung ca. 1/2 Liter/Min.

Die Certisil-Entkeimungstabletten sind für die Haltbarmachung und Bevorratung von Trinkwasser für eine Dauer von 6 - 9 Monaten [Ohne Geschmacksbeeinträchtigung].

3 Stück 20 Liter PE-Faltkanister für die Bevorratung oder den Transport von Wasser.

Preis: € 245,00.- pro Paket inkl. 19% MwSt.

Das Technikpaket: (Neue Zusammenstellung)

Inhalt dieses Paketes:

Lieferumfang: 2 x 20 lt. PE-Faltkanister

2 x Entkeimungstabletten Micropur MC10T (f. je 400 lt.)

1 x Optimus Terra Kochset

1 x Optimus Sport Titan (Besteck)

1 x Optimus Kocher Hicker plus (Allesbrenner-Diesel/Benzin/Petroleum)

1 x Dauerkerzen

2 x Leuchtstäbe

1 x Solar/Dynamo Radio+Lampe

Preis: € 370,- inkl. 19% MwSt. Kartongröße: 59 x 38 x 48 cm, ca. 10 kg