Produktinformation

Magnesiumchlorid (MgCl2) 500 g

Art-Nr.: MAG-500



29,90 EUR

inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Lieferung **Fr. 27. Nov. - Sa. 28. Nov. 2026**

Magnesiumchlorid 500g MgCl2

Magnesiumchlorid Hexahydrat E511 MgCl2 Lebensmittelqualität
Das Magnesium ist von einem externen Labor speziell als Lebensmittelqualität freigegeben.

Ein vielseitiger Alleskönner

Das Magnesiumchlorid ist ausdrücklich zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet. Natürlich können Sie es auch zur Herstellung von Kosmetik verwenden.

Lebensmittel mit einem hohen Magnesiumanteil verfügen nach EU Verordnung 432/2012 über die folgenden Eigenschaften:

- Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.
- Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht bei
- Magnesium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.

Produktinformation

- Magnesium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei
- Magnesium trägt zu einer normalen Eiweißsynthese bei
- Magnesium trägt zur normalen psychischen Funktion bei
- Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei
- Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei
- Magnesium hat eine Funktion bei der Zellteilung

Natürlich ist es auch für die Ballingmethode in der Meerwasseraquaristik geeignet.

Fakten zum Magnesiumchlorid im Überblick

- Magnesium in feiner kristalliner Form
- in Lebensmittelqualität
- auch für kosmetische Zwecke geeignet
- Inhalt: 500 g
- Herkunft: Deutschland

Wichtige Produktdetails zum Magnesiumchlorid

Die reine Konzentration beträgt 99,9-101 %.