

Förderung und Abfüllung

Rein, klar, geprüft

Bevor Tethys in Ihr Glas kommt, wurde es an der hydrothermalen Lagerstätte von Lavey-les-Bains (Schweiz) gefasst, in dunkle 1 Liter-Glasflaschen abgefüllt, im Labor geprüft und auf die Reise zu Ihnen geschickt. Es braucht einiges, bis Tethys in Ihr Glas kommt. Im Folgenden zeigen wir Ihnen die wichtigsten Etappen von der hydrothermalen Lagerstätte bis ins Glas auf.

Das Fassen

Tethys kommt aus dem Erdinnern aus 3000 Metern unter der Erdoberfläche. Dort ist es siedend heiß. Es herrscht eine Temperatur von 100 bis 110 Grad Celsius. Tethys steigt von dort artesisch an die Oberfläche. In 600 Metern Tiefe wird es gefasst und tritt mit 65 Grad Celsius aus.

Das Abfüllen

Gefördert aus einer unterirdischen, von Verunreinigungen geschützten hydrothermalen Lagerstätte, wird Tethys direkt vor Ort abgefüllt. Regelmässige Kontrollen vor Ort garantieren die natürliche Reinheit bei der Abfüllung.

Tethys ist schon von seinem Ursprung her rein. Ursprüngliche Reinheit bedeutet, dass alle Inhaltstoffe natürlichen Ursprungs sein müssen und keine Stoffe nachträglich zugesetzt oder entzogen werden.

Durch die hohe Temperatur beim Austritt kommt es einer natürlichen Pasteurisierung gleich und ist somit besser vor mikrobiologischen Verunreinigungen geschützt. Tethys wird nicht behandelt und kommt vor Ort direkt in die Flasche. So bleibt die Reinheit gewahrt.

Tethys hat einen natürlichen Gehalt an Mineralien und Spurenelementen. Die Mineralsalze können besonders gut

aufgenommen werden, da sie bereits gelöst sind in Form von Elektrolyten und vom Körper sofort verwertet werden können. Die unterschiedlichen Inhaltstoffe, deren Zusammensetzung und Menge, machen Tethys zu einem Original.

Die Qualitätskontrolle

Fünf verschiedene Tests werden bei Tethys durchgeführt:

1. **Die physisch-chemische Kontrolle** analysiert die Zusammensetzung von Tethys.
2. **Die bakteriologische Kontrolle** testet das Vorkommen der Mikroorganismen und überprüft, dass Tethys frei von Verunreinigungen ist.
3. **Die organoleptische Kontrolle** sichert die Konstanz des Geschmacks und des Geruchs von Tethys.
4. **Die Kontrolle der Rohmaterialien** überprüft alle Elemente, die Flaschenqualität sowie die Materialien, die mit Tethys in Kontakt kommen (Einfüllstutzen, Verschluss, Glas...).
5. **Die Produktkontrolle** prüft die einzelnen Flaschen, Gebinde und Verpackung.
6. **Die Laborkontrolle** wird nach jeder Charge durchgeführt. Dabei wird die Qualität von Tethys von einem akkreditierten Labor geprüft.