

Gold-mix

DER KEIMLINGSMIX

DIE KRAFT AUS DEM KEIM

KORN. KEIMLING. CHARAKTER.

Goldmix – der Keimlingsmix verbindet ausgewählte Getreidekomponenten mit der besonderen Kraft von Keimlingen - für Backwaren mit vollmundigen Geschmack und einer trendigen, natürlichen Note. Die enthaltenen Keimlinge verleihen den Gebäcken ihren eigenen Charakter und machen aus klassischen Backwaren etwas Besonderes.

Goldmix Keimlingsbrot & -gebäck ist der passende Begleiter durch den Tag - ob zum Frühstück, zwischendurch, zu Mittag oder am Abend – denn unser Körper freut sich immer über einen Kick an Vitalstoffen.
Ganz nebenbei bildet es eine wertvolle Protein- und Ballaststoffquelle.

DIE KRAFT AUS DEN SPROSSEN

Durch die Keimung werden Getreide- und Saatkörner sanft „aufgeweckt". Sie beginnen zu sprießen und vervielfachen ihre Vitalstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Auch wird durch den Prozess die Phytinsäure abgebaut, die die Aufnahme an Mineralstoffen wie Calcium, Magnesium und Eisen im menschlichen Körper hindert. Somit werden die wertvollen Inhaltstoffe besser bioverfügbar!

EIN MIX. VIELE MÖGLICHKEITEN.

Die ausgewählte Rezeptur lässt sich vielseitig einsetzen - für aromatische Brote, knusprige Baguettes, feines Gebäck oder besondere Croissants. G**oldmix – der Keimlingsmix** eröffnet vielfältige Möglichkeiten für kreative Gebäcke mit hochwertigem Auftritt.

Gold-mix

DER KEIMLINGSMIX

DIE KRAFT AUS DEM KEIM

VORTEILE VON ANGEKEIMTEN GETREIDEKÖRNER UND SAATEN

- Erhöhung und bessere Bioverfügbarkeit der Vitalstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien
- Abbau der Phytinsäure im Getreide
- Bessere Verdaulichkeit der Kohlenhydrate

Keimlinge sind ein echtes Superfood.
Beim Keimen sorgt die Natur dafür, dass im Samenkorn all das entsteht, was es braucht, um daraus eine Pflanze zum Wachsen zu bringen. Die Sprossen und Keimlinge haben in diesem Stadium eine noch höhere Dichte an wertvollen Nährstoffen wie Aminosäuren, Antioxidantien, Enzymen, Mineralstoffen, Omega-3-Fettsäuren und vielem mehr als die Samen und Saaten oder die ausgewachsene Pflanze. ~ Keimkraft GmbH



ZUTATEN

WEIZENmehl, Maisgrieß, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, 8 % Keimlinge und Keimlingsmehl (WEIZEN, Mais, Hirse, DINKEL, Leinsaat, Luzerne, Erbse, Linse), Hirse, Salz, WEIZENkleber, Kartoffelflocken, WEIZEN- und GERSTENmalzmehl, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.

DETAILS

Inhalt: 25 kg

Art.-Nr.: 100008834

Dosierung: 50 % Mix + 50 % Mehl



LESAFFRE

Lesaffre Austria AG | Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7 Objekt 58B A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43/(0)2236/677 988 - 0 I Fax.: +43/(0)2236/677 988-550
E-Mail: office.at@lesaffre.com I www.lesaffre.at

inventis