Keimkorn Basis Müsli 3er-Mix, Bio kbA, aus gekeimtem Nackthafer, Buchweizen und Leinsamen, ungesüsst

Müsli Basismischung aus Keimsaaten – Bio- & Rohkost-Qualität – ungezuckert – für die basische Ernährung geeignet

Topfruits Bio Basismüsli Keimsaaten Mischung besteht ausschließlich aus gekeimten Zutaten - Nackthafer, Buchweizen und Leinsamenmehl. Die ideale Basis für Ihr Keimflocken-Müsli für Breigerichte aus Keimsaaten, oder zur Aufwertung von Backwaren, durch die besonderen Eigenschaften von gekeimten Getreiden. Die Mischung aus gekeimten Nackthafer-Flocken, ganzem, gekeimten und getrocknetem Buchweizen und feinem Schrot aus gekeimter Leinsaat sind ein reines Naturprodukt ohne weitere Zusätze. Ungesüßt und in Rohkost-Qualität! Durch den Keimungsprozess wird die Bioverfügbarkeit der enthaltenen Mineralien und Mikronährstoffen erhöht. Die enthaltene Phytinsäure wird während des Keimprozess reduziert, was Keimsaaten besonders gut verträglich macht. Unsere Keimsaaten-Basismischung ist 100% Natur und ungesüßt, reich an Ballaststoffen, Mineralien und Spurenelementen. Hafer und Buchweizen enthalten von Natur aus kein Gluten. Gekeimter Leinsamen als Ergänzung bringt weitere für die Verdauung wertvolle Stoffe mit ins Spiel. Insgesamt eine einfache und ehrliche Basis für den besonders gesundheitsbewussten Menschen der von den verwendeten Lebensmitteln mehr verlangt als gewöhnlich.

Vorteile von Topfruits gekeimtes Müsli Bio auf einen Blick

- Einfache und ehrliche Rezeptur, ohne Schnickschnack - ungesüßt
- Verbesserte Aufnahme von Mineralien und Spurenelementen durch Keimung
- Bio und Rohkostqualität
- Reich an Ballaststoffen und gut verdaulich

Nährstoffe im Topfruits Keimsaaten Bio-Basismüsli

Unsere Keimsaatenmischung enthält Niacin, Riboflavin und Thiamin. Diese tragen beispielsweise zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. Kupfer und Zink hingegen zur Erhaltung normaler Haare. Kupfer und Mangan helfen bei einer normalen Bindegewebsbildung. Der Inhaltsstoff Stärke wird in den Ausgangszutaten bereits im Keimprozess durch freigesetzte Enzyme abgebaut, was den Verdauungsprozess erleichtert. Gekeimte Produkte werden vom Körper basisch verstoffwechselt und wirken sich somit positiv auf die Darmgesundheit aus. Mit der Topfruits Keimsaaten Basismischung für Frühstück kaufen Sie eine wohlüberlegte Rezeptur ohne versteckte oder nutzlose Zutaten.

Verwendungsmöglichkeiten für das gekeimte Bio Basismüsli

Diese 'Gekeimte Bio Basismischung' ist nicht nur eine exzellente Wahl für ein nährstoffreiches Frühstück als klassisches Müsli, sondern auch vielseitig einsetzbar. Hier sind einige schnelle Rezepttipps:

Müsli-Smoothie: Mischen Sie eine Portion des Müslis mit Ihrer Lieblingsfrucht und etwas Pflanzenmilch in einem Mixer für einen schnellen und nahrhaften Smoothie.
Über Nacht eingeweicht: Lassen Sie eine Portion des Müslis über Nacht in Joghurt oder Pflanzenmilch einweichen. Am Morgen haben Sie ein fertiges 'Overnight Oats'-Frühstück.
Als Topping: Streuen Sie das Müsli über einen Obstsalat oder einen Smoothie-Bowl für zusätzlichen Crunch und Nährstoffe.
Porridge: Sie können unsere Mischung gerne auch zu einem wärmenden Porridge aufkochen. Dabei verliert das Produkt allerdings einige seiner vorteilhaften Nährstoffanteile.

Egal, wie Sie es genießen, die 'Gekeimte Bio Basismischung' bietet eine gesunde und leckere Möglichkeit, Ihren Tag zu beginnen. Kombiniert mit unseren diversen ?Toppingmöglichkeiten?, wie beispielsweise Chia-Samen, Hanfnüssen, Mango- oder Papayawürfeln bzw. anderen Trockenfrüchten oder Nüssen, können Sie Ihren Tag geschmackvoll und energiegeladen starten. Probieren Sie es aus und erleben Sie den Unterschied, den gekeimte Zutaten machen können!

Allgemeine Informationen zu Topfruits gekeimtes Müsli

Zutaten: Gekeimte NacktHAFERflocken Bio 60%, Gekeimter Buchweizen Bio 25%, Gekeimte Leinsaat gemahlen Bio 15%
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Keimkorn Basis Müsli 3er-Mix, Bio kbA, aus gekeimtem Nackthafer, Buchweizen und Leinsamen, ungesüsst"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1608.4 kj
Brennwert kcal	382.9 kcal
Fett	11.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	50.1 g
davon Zucker	1.2 g
Ballaststoffe	10.1 g
Eiweiß	15.6 g
Salz	0.04 g