

Bio Porridge mit gekeimten Saaten, Bio, glutenfrei - mit wertvollen Mineralien und Ballaststoffen

Nur beste Zutaten, hochwertiges, gekeimtes Getreide und Saaten und ein schmackhaftes Ergebnis machen dieses gekeimte Porridge aus.

Mit unserem Bio Porridge mit Hirse (gekeimt), Lein (gekeimt), Buchweizen (gekeimt), Mais (gekeimt), und Quinoa (gekeimt) erhalten Sie garantiert ein Porridge mit nährstoffreicher Zusammensetzung. Diese verleiht dem Porridge einen herrlich nussigen Geschmack und eine ansprechende Textur. Das gekeimte Porridge ist reich an Ballaststoffen und hat aufgrund der Keimung einen hohen Nährstoffgehalt. Es lässt sich schnell und einfach zubereiten und ist ein ideales Frühstück oder eine schnelle Zwischenmahlzeit.

Vorteile unseres Topfruits Porridge mit gekeimten Saaten auf einen Blick

- verzehrfertige Porridge Mischung für eine schnelle Zubereitung
- Wertvolle Mineralien und Ballaststoffe
- Glutenfrei
- Ohne Konservierungsstoffe
- Einfache Zubereitung
- Bio-Qualität, aus EU-Landwirtschaft

Warum sind die Zutaten im Porridge gekeimt?

Durch den Keimprozess werden in den Körnern Enzyme aktiviert, welche die Nährstoffe umbauen und neu bilden. Folglich wird das Getreide besser verdaulich, der Nährstoffgehalt an Proteinen, Ballaststoffen, B-Vitaminen, Mineralstoffen und die Bioverfügbarkeit steigen.?

Verwendung unserer gekeimten Porridge-Mischung Bio

Gekeimtes Bio Porridge Zubereitung Unser gekeimtes Porridge kann sowohl mit Milch oder Pflanzendrink als auch Wasser zubereitet werden. Um alle wichtigen Inhaltsstoffe zu erhalten, empfehlen wir die Zubereitung mit kalter bis lauwärmer Flüssigkeit. Wer allerdings den Quellvorgang beschleunigen möchte und Wert auf eine höhere Verträglichkeit legt, der sollte das Porridge besser mit warmer bzw. heißer Flüssigkeit zubereiten. Zu **4 Esslöffel gekeimter Porridge Mischung geben Sie einfach 150 ml Pflanzendrink, Milch oder Wasser** und schon ist Ihr Frühstücksbrei fertig. Diesen können Sie mit weiteren Zutaten wie [Trockenfrüchten](#), [Nüssen](#) oder [Fruchtpulvern](#) verfeinern. Für eine Extraportion Eiweiß finden Sie bei uns auch eine breite Palette an naturbelassenen [Proteinpulvern](#). Oder Sie ergänzen Ihr Porridge mit einem Löffel hochwertigem [Pflanzenöl](#).

Allgemeine Informationen zu Topfruits Porridge Vital

Zutaten: Bio Hirse gekeimt, Bio Leinsamen gekeimt, Bio Buchweizen gekeimt, Bio Mais gekeimt, Bio Quinoa gekeimt

Glutenfrei: Kreuzkontamination max. <20ppm

Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Bio Porridge mit gekeimten Saaten, Bio, glutenfrei - mit wertvollen Mineralien und Ballaststoffen"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1631 kj
Brennwert kcal	390 kcal
Fett	12.19 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.01 g
Kohlenhydrate	50.53 g
davon Zucker	1.61 g
Ballaststoffe	14.58 g
Eiweiß	12.05 g
Salz	0.044 g