

Biologisches Sauerteigbrot ohne Hefe und Weizen

(mit angenehm mildem Geschmack)

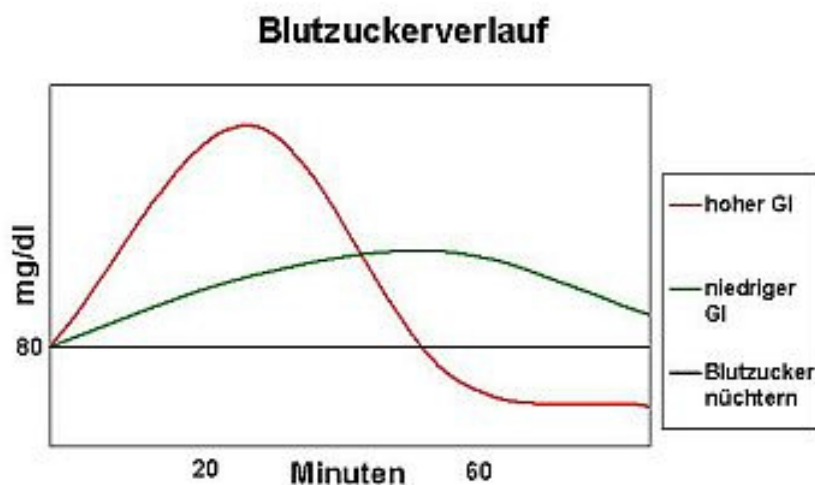
Erhältlich in der Holzofenbäckerei Gourmetino
Poststrasse 24, 6300 Zug (hinter Neustadtpassage)
Tel. 041 711 01 50, reservieren empfehlenswert!

Immer am Dienstag, Donnerstag ab ca. 08.30 Uhr und
Samstag ab 6.30 Uhr.



Warum echtes Sauerteig-Vollkornbrot?

- spürbar bessere Verträglichkeit und Resorption dank der mehrstündigen Teigführung
- ideal bei Weizenunverträglichkeit
- lang anhaltendes Sättigungsgefühl
- ideal zum Abnehmen, dank langsam verwertbarer Kohlenhydrate
- bewirkt einen tiefen glykämischen Index (=GI),
d.h. ihre Blutzuckerkurve, respektiv Leistungskurve bleiben stabil
(vgl. Skizze)



Zusammensetzung

Bio Dinkel (CH), Wasser, Bio Roggen (CH), Bio Roggen-Sauerteig (CH),
Bio Leinsamen (USA), Meersalz (EU),
Backpulver: Bio Maisstärke (EU), Zitronensäure (EU), Natriumcarbonat (EU)

Ein Gemeinschaftsprojekt mit Urs Schleiss, ehemaliger Bäckermeister Gourmetino und
Maria Schelbert, Ernährungsberaterin/Diätistin.

Maria Schelbert

Ernährungsberaterin
Diätistin

Im Haus der Homöopathie
Steinhauserstrasse 51
CH-6300 Zug

Tel.: 041 740 55 15
www.bewusstessen.ch
info@bewusstessen.ch