



- ✓ 100 % Vollkorn-Ur-Dinkel
- ✓ + ballaststoffreiche Nahrungsfasern
- ✓ + selbstgezogener Dinkel-Vollkornsauerteig
- ✓ + Omega-3-reiche Leinsprossen und nussige Saaten



Heike Röbbke
Fitness- und Walkingtrainerin

*Meine tägliche Lieblingsübung frühstücken mit
Dinkel-Plus*

lecker . . . , mit Vollkornbrot zum Wunschgewicht,
Dinkel-Plus unterstützt Sie dabei,
durch weniger Kalorien und mehr Ballaststoffe,
ca. 9 g Ballaststoffe = 1/3 des Tagesbedarfs bei
nur ca. 190 kCal je 100 g Brot.



Was macht Dinkel-Plus so besonders?

Die Basis des Brotes bildet zu 100 % Vollkorn-Ur-Dinkel. Das bekömmlichste aller Brotgetreide ist ideal auch für Weizen- und Roggenallergiker geeignet.

Lange Quell- und Teigreifezeiten, unterstützt durch unseren selbstgezogenen Dinkel-Vollkornsauerteig, geben dem **Dinkel-Plus** den unvergleichlich mild-aromatischen Geschmack.

Außergewöhnlich macht **Dinkel-Plus** der Zusatz von natürlichen Nahrungsfasern auf Getreide- und Fruchtbasis. Die löslichen und unlöslichen Ballaststoffe helfen mit, dass der Kaloriengehalt des Brotes um ca. 16 % niedriger liegt, als bei normalem Mischbrot. Die Sättigung hält zudem länger an, da die Kohlenhydrate des **Dinkel-Plus** langsamer, sukzessive an das Blut abgegeben werden.

Omega-Leinsprossen (reich an Omega-3 und Omega-6) und Leinsamen unterstützen nach jüngsten Studien ein gesundes Herz-Kreislaufsystem.

Dinkel-Plus ist die genussvolle Art den schlanken Essalltag zu bereichern.

100 g Dinkel-Bio-Plus enthalten:

Kalorien 190 kCal

Kohlenhydrate 32,4 g

Fett 3,5 g

Eiweiß 8,2 g

Gesamtballaststoffe 9 g

Omega-6-Fettsäuren 1,2 g

Omega-3-Fettsäuren 0,43 g

Die Werte unterliegen den naturgegebenen Schwankungen.



*Constanze Deffland
Konditorin und Dinkelbäckerin*

Alles in Balance mit meinem Dinkel-Lieblingsbrot