

demeter

Bettinas
KEIMBACKSTUBE



LebensKeim Produkte

**Ideal für
Allergiker und Diabetiker**



DE-Öko-006

VEGAN

Reine Natur ~ frei von Zusätzen

LebensKeimBrot (500g)

VEGAN

Das mehlfreie Brot

Zutaten:

aus 100 % Demeter Dinkel
gekeimt**, in ELISA-Wasser
gewachsen, mit portu-
giesischem Quellsalz
gewürzt und mit Sesam**
(oder auch ohne) umman-
telt, NaturBackFerment*



Frei von Sauerteig,
Hefe, Malz und
sonstigen Zusätzen



www.bayerns-beste-bioproducte.de

100 % biologisch

Das LebensKeimBrot besteht ausschließlich aus biologisch
angebautem Dinkel, den ich von einem Demeter geprüften
Biobauernhof in Tengling am Waginger See beziehe.

Lebendiges Wasser

Das Wasser ist energetisiert durch das Elisa Quellwasser-
system von Gebhard Bader (Gebado), dem Ideengeber dieses
Backverfahrens. (www.wasserforschung.de)

Reines QuellSoleSalz

Verfeinert wird mein Brot mit reinem Quellsalz aus der
portugiesischen Saline in Rio Major.
(www.quellsalz-aus-portugal.com)

Nährwerte LebensKeimBrot

Brennwert pro 100 g:	165 kcal / 699 kjoule
Proteinheiten:	47,9 g = 1 BE
Fett:	2,47 %
Eiweiß:	10,72 %
Kohlehydrate:	25,03 %
Ballaststoffe:	7,02 %

Weitere Nährwertangaben zu den verschiedensten Broten
finden Sie auch auf www.bettinas-keimbackstube.de

Kohlenhydratreduziert

BuchweizenBrot (400g)

VEGAN

Zutaten: 100 % Demeter
Buchweizen gekeimt**,
energetisiertes ElisaWasser,
portugiesisches
Quellsalz*, Buchweizen-
BackFerment*



**Basisch - Vegan - Eiweißreich,
Kohlenhydratreduziert**

**Buchweizen gilt im Allgemeinen als
glutenfrei und lektinfrei**

Frei von Hefe, Mehl, Weizen, Laktose

Buchweizenkeimlinge gelten als basisch

Buchweizen ist kein Getreide

Buchweizenkeimlinge - Explosion der Vitalstoffe

Während der Keimung explodiert der Vitalstoffgehalt des
Körnchens, seine Mineralstoffe (Eisen, Magnesium, Zink
etc.) erreichen eine höhere Bioverfügbarkeit und seine Pro-
teine werden leicht verdaulich. Gekeimter Buchweizen ist
besonders reich an Bioflavonoiden und Coenzym Q10. Er
enthält alle Vitamine des B-Komplexes, Magnesium, Man-
gan und Selen sowie viele andere gesundheitsfördernde
Bestandteile.

Nährwerte BuchweizenBrot

Brennwert pro 100 g:	212kcal / 898 kjoule
Proteinheiten:	31,4g = 1BE
Fett:	2,10 %
Eiweiß:	8,60 %
Kohlehydrate:	38,20 %
Ballaststoffe:	3,10 %



* kontrolliert biologischer Anbau DE-Öko-006
** biologisch dynamischer Anbau

100 % mehlfrei ~ Ideal für Allergiker

AyurvedaBrot (500g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, gekeimter Bockshornklee*, Kürbiskerne*, gekeimter Radieschensamen*, portugiesisches Quellsesalz*, NaturBackFerment*



VEGAN

WalnussBrot (500g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, Walnüsse**, portugiesisches Quellsesalz*, Agavendicksaft*, NaturBackFerment*



VEGAN

Walnüsse besitzen sehr viele Omega 3 Fettsäuren und einen hohen Eiweißanteil.

BrennesselVinschgerl (70g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, portugiesisches Quellsesalz, Brennesselblätter*, NaturBackFerment*, Brennnesselsamen*



VEGAN



VEGAN

DinkelKeimWonne (500g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, gehackte Sonnenblumenkerne**, portugiesisches Quellsesalz*, 0,05% Bio-Hefe*



VEGAN

GerstePurBrot (500g)

Zutaten: 100 % Nacktgerste gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, NaturBackFerment*, portugiesisches Quellsesalz*, Fenchel*

Hoher Mineral- und Nährstoffgehalt besonders Vitamin B



VEGAN

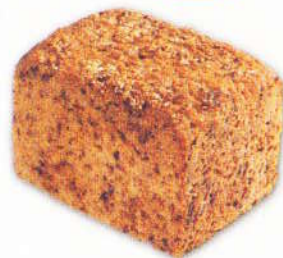
LiebesKringel (80g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, Rosinenpaste*, Sonnenblumenkerne**, Agavendicksaft*, Kürbiskerne*, Walnüsse**, portugiesisches Quellsesalz*, NaturBackFerment*

HildegardBrot (500g)

DinkelKeimbrot nach Hildegard Art

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, portugiesisches Quellsesalz*, NaturBackFerment*, mit Flohsamen ummantelt*, Brennnessel*, Schabzigerklee*, Bertram*, Bergbohnenkraut*, Quendel*, Muskatnuß*, Dill*, Beifuß*, Lorbeerblatt*



VEGAN

Bettinas EiweißBrot (500g)

Frei von Mehlen, Hefe, Weizengluten, Soja

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, Lupinen gekeimt*, Schälhanf*, Leinsaat geschrotet*, portugiesisches Quellsesalz, Koriander gemahlen*, Fenchel* gemahlen, NaturBackFerment*



VEGAN

Wenig Kohlenhydrate und erhöhte Eiweiße

OasenBrot (400g)

Rohkost - wirkt wärmend

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, Feigen**, Aprikosen**, Datteln**, Zimt*



VEGAN



VEGAN

RoggenKeimBrot (500g)

Zutaten: 100 % Demeter Roggen gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser, portugiesisches Quellsesalz*, RoggenBackFerment*

VEGAN

RohkostBrot (400g)

Zutaten: 100 % Demeter Dinkel gekeimt**, energetisiertes ElisaWasser



Absolut frei von jeglichen sonstigen Zusätzen



Mamas DinkelChips (80g) ... heisssssss

Das feurige Knabbergenäck

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Eiweiß*, Sonnenblumenkerne**, Kürbiskerne*, Haselnüsse*, Walnüsse**, portugiesisches Quellsesalz*, Gewürze (Chili, Ingwer, Muskat,...)*



* kontrolliert biologischer Anbau DE-Öko-006

** biologisch dynamischer Anbau

Wunderbar lange Frischhaltung

Glutenarm

Laktosefrei