

Kanne Bio Enzym-Fermentgetreide®

Glas 250 g



Kanne Bio Enzym-Fermentgetreide® wird aus der abgefilterten Kanne Brottrunk®-Gärschubstanz gewonnen. Diese Substanz wird luftgetrocknet und zu einem Pulver vermahlen. Kanne Fermentgetreide® kann sich aufgrund der enthaltenen Ballaststoffe positiv auf die Verdauung auswirken und hat ähnliche positive Eigenschaften wie der Kanne Brottrunk®. Es trägt zum Ausgleich des Mineralstoffhaushaltes bei.

DE-003-Öko-Kontrollstelle

Einnahmehinweise:

- Zwei Teelöffel Kanne Fermentgetreide® mit 0,2 l Kanne Brottrunk® verrühren, quellen lassen und dann morgens trinken.
- Das feine Pulver eignet sich auch bestens als schmackhafter Speisezusatz zu Suppen und Saucen oder verarbeitet zu pikanten Brotaufstrichen.
- Verwendbar auch als Beigabe zu Joghurt und Quark.
- Sie können täglich 1 - 2 mal einen Teelöffel davon trocken in den Mund nehmen und langsam zergehen lassen.

Zutaten:

Vollkornbrot (Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig, Wasser, Steinsalz). Durch Wärmeprozesse aufgeschlossen, milchsauer vergoren.

Nährwertinformationen:

100 g Kanne Bio Enzym-Fermentgetreide® enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1294 kJ/ 305 kcal; Eiweiß 11,9 g; Kohlenhydrate 55,1 g; davon Zucker 0,28 g;

Fett 2,55 g; davon gesättigte Fettsäuren 0,63 g; einfach unges. Fettsäuren 0,41 g; mehrfach unges. Fettsäuren 1,47 g; Ballaststoffe 14,9 g; Natrium 0,101 g.

Anteil der empfohlenen Tagesdosis pro 100 g:

Vitamin B12 0,88 µg (88 %); Eisen 3,5 mg (25 %); Phosphor 152 mg (19 %).