



Das bedeutet Bio

Die Natur weiss, was gut ist. Bio steht für eine naturnahe, nachhaltige Landwirtschaft. Die Produzenten verzichten auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichem Dünger. Migros-Bioproducte aus der Schweiz stammen von Bio-Suisse-zertifizierten Höfen. Zudem gibt es noch unabhängige Kontrollen.

Gutes Bio-Brot mit Biokeimkraft

In der Migros gibt es jetzt alle gängigen Brotsorten in Bioqualität. Und: Fast alle Bio-Frischbrote werden nun zusätzlich mit gesundem Keimkraftmehl gebacken.

Brot ist ein wichtiger Energielieferant für körperliche und geistige Arbeit. Es enthält wertvolles Eiweiss sowie lebensnotwendige Mineralstoffe und Vitamine – und es gehört darum für die meisten Schweizer einfach zu einer gesunden Mahlzeit.

Besonders Bio-Brote sind gegenüber konventionellen Broten seit einigen Jahren auf dem Vormarsch. Allein 2011 hat die Migros fast 17 Millionen Bio-Brote verkauft, rund elf Prozent mehr als im Vorjahr. Weil der Migros die Bedürfnisse der Kunden am Herzen liegen, gibt es jetzt alle Brotarten – von hell bis dunkel – und Brottypen wie Stan-

genbrote, runde Brote, Kastenbrote und Zopf als Bioalternative im Sortiment.

Allen Bio-Frischbroten ausser dem Zopf ist die Biokeimkraftmischung beigegeben. Sie besteht aus wertvollem Keimlingsmehl. Die Bio-Brote auf Keimkraftbasis sind darum länger haltbar und liefern auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Das macht sie natürlich und gesund.

Alle Bio-Brote werden nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse hergestellt, was bedeutet, dass die Rohstoffe nachhaltig produziert sind und keinerlei chemische Zusatzstoffe enthalten.

Text: Anette Wolfram





Das Bio-Brot-Sortiment

1. Buttergipfel mit Vollkornmehl, Frischback

Hefeteiggebäck, das auf jeden Frühstückstisch gehört.

144 g, 4 Stück, Fr. 2.80

2. Butterzopf

Kein Sonntag ohne ihn. Wird aus Hefeteig zubereitet, ist länger haltbar, weil er Butter enthält.

500 g, Fr. 4.20; Frischbackvariante: 300 g, Fr. 3.20

3. und 4. Bio-Twister

Die handgedrehten Stangenbrote sind innen luftig feucht und aussen knusprig. **Hell, 360 g, Fr. 2.90; rustico, 360 g, Fr. 3.–**

5. Hofbrot, halbweiss

Besteht aus Weizenmehl und wird zusätzlich wie alle Bio-Brote (ausser Zopf) mit Keimkraftmehl verfeinert.

320 g, Fr. 2.90

6. Sonnenkranz

Eignet sich gut zum Grillieren und ergibt aufgeschnitten und belegt eine köstliche Mahlzeit.

360 g, Fr. 2.60

7. Weizenvollkornbrot

Reichhaltiges Vollkornbrot aus gemahlenem Weizen. Enthält viel Ballaststoffe zur Unterstützung einer gesunden Verdauung. **350 g, Fr. 3.40**

8. Sonnenhofbrot

Hergestellt mit Hefe und Sauerteig aus sonnengereiftem Weizen und Roggen. Enthält auch Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen.

400 g, Fr. 3.90

9. Roggensauerteigbrot

Brot aus Sauerteig ist leichter verdaulich und länger haltbar.

400 g, Fr. 3.20

10. Quadrati

Eignet sich gut als Sandwich für unterwegs. Mit Sonnenblumenkernen als Ballaststoffquelle. **120 g, Fr. 1.60**

11. Bürli, Frischback

Keine Grillwurst ohne Bürli. Das Geheimnis des Bürli liegt im extrem weichen Teig.

350 g, Fr. 3.30

Geheimnis der Bio-Keimkraft

Die neuen Biobrote auf Keimkraftbasis sind nicht nur länger haltbar, die Brote liefern auch mehr Vitamine und Mineralstoffe für den Körper. Das macht sie natürlich gut und gesund.

Ein gesundes und nahrhaftes Frühstück bringt die Gehirnzellen in Topform und beginnt für die meisten Schweizer immer mit einer Scheibe Brot und Konfi. Immer mehr Schweizer bevorzugen dafür Biobrote. Allein 2010 hat die Migros 7,4 Millionen Biobrote verkauft, das waren 35 Prozent mehr als im Jahr zuvor.

Neu wird allen Biofrischbrot, ausser Zopf, die Bio-Keimkraft-Mischung beigegeben. Sie besteht aus vitamin- und mineralstoffreichem Keimlingsmehl, aus sieben verschiedenen Biogetreidearten Weizen, Mais, Hirse, Dinkel, Buchweizen, Gerste und Hafer, und macht die Brote besonders lange haltbar.

Keimlingsmehl entsteht, indem die Getreidekörner zum Keimen gebracht werden, danach vorsichtig getrocknet und erst dann schonend gemahlen werden. Während des Keimens haben sich die Vitamine im Korn vervielfacht und die Spurenelemente und Mineralstoffe aufgeschlossen, damit sie für unseren Körper besser verfügbar und leichter verdaulich sind. Wer also Brot mit Keimkraft genießt, kann sicher sein, seinem Körper zu geben, was er braucht.

Alle Biobrote werden nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse hergestellt. Das bedeutet, die Rohstoffe sind nachhaltig produziert und beinhalten keine chemischen Zusatzstoffe. Mit Keimkraft steht einem gesunden und vitalen Znüni oder Zvieri nichts mehr im Weg.

Anette Wolfram



Täglich frisch auf den Tisch: Biobrot mit Keimkraftmehl gebacken, bringt Vitalität und ver-

**Bio-Graham-
brot,
450 g,
Fr. 3.50**



**Bio-Sonnen-
kranz,
360g,
Fr. 2.60**





Die Kraft des Keims



Im Korn ruht alles Leben. Bekommt das Korn Wasser, Sauerstoff, Licht und Wärme, beginnt es zu keimen, und damit beginnt das Wunder Natur perfekt zu arbeiten. Die Folge: Vitamine vermehren sich, Mineralstoffe und Spurenelemente werden aufgeschlossen und somit für den Körper verfügbar gemacht. Die Keimlinge der sieben Getreidesorten (siehe Bild oben) werden getrocknet, gemahlen und dem klassischen Mehl beigemischt. Dadurch entsteht das neue Vitalmehl, angereichert mit Keimkraft.

sorgt den Körper mit Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen.



Bio-Sonnenhofbrot,
400 g,
Fr. 3.90



Bio Keimkraft-Brot, Backmischung,
500 g,
Fr. 2.60*
* In grösseren Filialen.