

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 versorgt den Körper mit Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen.

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.

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



Bio-Sonnenkranz,
360g,
Fr. 2.60



Bio-Sonnenhofbrot,
400 g,
Fr. 3.90



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

