

...das Gute daran ist das Beste darin!

seit 1246

Hirtenbrot

Aus Liebe zur Natur!

Aktion 1. – 31. März 2015



SFr. 318.-/100kg
statt
SFr. 338.-/100kg

Einsatzbereich:

Frühstück, Bankette, Apéros

Passt zu:

Käse, Trockenfleisch, Fondue, Weichkäse.

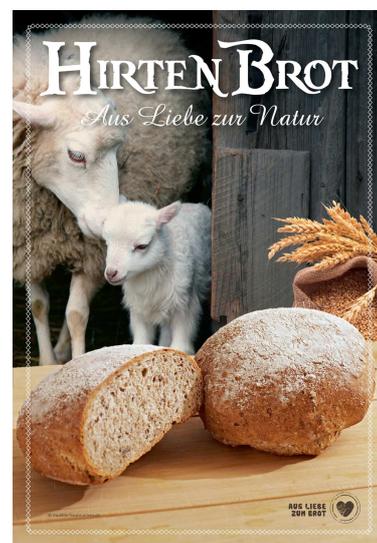
Zusammensetzung: Weizen, Sonnenblumenkerne, Roggen, Weizenkleber, Speisekleie, Leinsamen, Sesamkerne, Buchweizen, Butterpulver, Salz, Backhilfsmittel (Roggenmehl, Milch- und Essigsäure), Malz, Vitamin C, Wasse, Backhefe

Buchweizen ist ein Powerkraut für Körper, Gehirn und Nerven

Buchweizen ist kein Weizen, bringt aber kleine, braune Körner hervor mit erstaunlichen Eigenschaften. In Asien wird die Powerwirkung schon lange geschätzt.

Buchweizen ist nicht etwa eine Getreideart. Das Kraut ist ein Knöterichgewächs, wird ungefähr 60 Zentimeter hoch, bildet erst grüne, später rote Stängel mit herzförmigen grünen Blättern und kleinen, weiß-rosa Blüten, aus denen braune buchweizenförmige Früchte reifen. Buchweizen ist also verwandt mit Rhabarber und Sauerampfer.

Ein PDF-Dokument zum obigen Thema finden Sie auf unserer Homepage (Rubrik News) oder wird auf Wunsch zugestellt.



Neu! Flyer und Hochglanzplakate sind mit einem QR-Code versehen, der ein tolles Video auf Youtube abrufen.

