Dinkel-Vollkorn-Spezialitäten aus Öko-Anbau sind aus ursprünglichen Dinkelsorten hergestellt, bei denen kein Weizen eingekreuzt ist.

Wir verwenden keinerlei gentechnisch veränderte Zutaten.

Alle Produkte, bis auf Butterkekse und Käsegebäck, sind

Milchfrei, Eifrei, Laktosefrei,

Auszug aus unserem Dinkel-Sortiment:

- Dinkel-Vollkorn-Zwerge*
- Dinkel-Vollkorn-Rübli-Häschen*
- Dinkel-Vollkorn-Riegel*
- Dinkel-Vollkorn-Knusperkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Fruchtkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Mandelkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Butterkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Tortelettes*
- Dinkel-Vollkorn-gepufft*
- Dinkel-Vollkorn-Stangen
- Dinkel-Vollkorn-Honig-Stängeli
- Dinkel-Vollkorn-Zwieback
- Dinkel-Vollkorn-Sesamfladen
- Dinkel-Vollkorn-Sesam-Cräcker*
- Dinkel-Vollkorn-Pizzaböden
- Dinkel-Vollkorn-Knäckebrot
- Dinkel-Vollkorn-Toastbrot
- Dinkel-Vollkorn-Frucht-Mandel-Müsli
- Dinkel-Vollkorn-Mandel-Crunchy
- Dinkel-Vollkorn-Bratlinge & Klöße
- Dinkel-Vollkorn-Brösel
- Dinkel-Vollkorn-Teigwaren ohne Eier
- Dinkel-Schoko-Brezeln
- Dinkel Zoo ungesüßt
- Dinkel-Mandel-Honig-Stangen

*ohne Hefe

Sehr verehrter lieber Kunde,
mit dem Kauf unserer **Vollkorn-Spezialitäten** haben Sie ein **hochwertiges Bio-Vollwertprodukt** erworben.

Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass **Vollkorn** in vielfältiger Weise gesund ist. **Vollkorn** enthält viele **essentielle Nährstoffe**, die wichtig für die **Gesundheit** sind. Fettarme Ernährung und ein gesunder Lebensstil kann mit **Vollkorn** zu einem günstigen Körpergewicht beitragen. Auch für **Kinder** ist **Vollkorn** besonders wichtig.

Unsere **handwerkliche Herstellung** ist die wichtigste Vorraussetzung für Vollwertigkeit, Bekömmlichkeit und guten Geschmack. Das beginnt bei der stets frischen Vermahlung unseres Getreides für die Verarbeitung.

Wir verwenden zum Süßen statt Fabrik- oder Rohrzucker nur **Bio-Honig** oder **Bio-Reissirup**. Als weitere Zutat nehmen wir ungehärtetes **Bio-Pflanzenfett**.

Natürliche Rohstoffe, handwerkliches Können und langjährige Erfahrung haben sich bewährt und lassen die naturkornmühle Werz auf den Einsatz von Emulgatoren, Stabilisatoren und Konservierungsstoffen sowie auf industrielle Herstellungsverfahren verzichten.

Die Erfolge dieser Qualitätsarbeit von Karl-Otto und Else Werz während der vergangenen 40 Jahre – sichtbar an zahlreichen Preisen der DLG für Geschmack und Qualität der Produkte, vor allem aber, **13 Bundesehrenpreise** in Folge, für hervorragende Leistung, als einziger Naturkosthersteller, bestätigen dies.

Sie erhalten unsere **Bio-Vollwertprodukte** in **Reformhäusern, Naturkostfachgeschäften** und **Versandhandel**.

Weitere Informationen erhalten Sie unter
www.vollwertcenter.de * Email: info@vollwertcenter.de

Garantie
Dieses Produkt hat unser Haus in einwandfreiem Zustand verlassen. Sollte der Inhalt dieses Paketes Grund zur Beanstandung geben, bitten wir, uns dieses Originalpaket einzuschicken. Bitte geben Sie uns gleichzeitig an, wann und wo Sie das Paket gekauft haben. Sie erhalten von uns umgehend Ersatz.

Made in Germany

Karl-Otto Werz naturkorn mühle GmbH + Co KG
Stäffeleswiesen 28/30 * 89522 Heidenheim
Telefon: 07321 - 5 10 18 * FAX 07321 - 5 41 47

DE-ÖKO-007
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Dinkel-Vollkorn-Spezialitäten aus Öko-Anbau sind aus ursprünglichen Dinkelsorten hergestellt, bei denen kein Weizen eingekreuzt ist.

Wir verwenden keinerlei gentechnisch veränderte Zutaten.

Alle Produkte, bis auf Butterkekse und Käsegebäck, sind

Milchfrei, Eifrei, Laktosefrei,

Auszug aus unserem Dinkel-Sortiment:

- Dinkel-Vollkorn-Zwerge*
- Dinkel-Vollkorn-Rübli-Häschen*
- Dinkel-Vollkorn-Riegel*
- Dinkel-Vollkorn-Knusperkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Fruchtkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Mandelkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Butterkeks*
- Dinkel-Vollkorn-Tortelettes*
- Dinkel-Vollkorn-gepufft*
- Dinkel-Vollkorn-Stangen
- Dinkel-Vollkorn-Honig-Stängeli
- Dinkel-Vollkorn-Zwieback
- Dinkel-Vollkorn-Sesamfladen
- Dinkel-Vollkorn-Sesam-Cräcker*
- Dinkel-Vollkorn-Pizzaböden
- Dinkel-Vollkorn-Knäckebrot
- Dinkel-Vollkorn-Toastbrot
- Dinkel-Vollkorn-Frucht-Mandel-Müsli
- Dinkel-Vollkorn-Mandel-Crunchy
- Dinkel-Vollkorn-Bratlinge & Klöße
- Dinkel-Vollkorn-Brösel
- Dinkel-Vollkorn-Teigwaren ohne Eier
- Dinkel-Schoko-Brezeln
- Dinkel Zoo ungesüßt
- Dinkel-Mandel-Honig-Stangen

*ohne Hefe

Amaranth Vollkorn Mehl glutenfrei

Zutaten: Öko Amaranth(100%)

Hier abziehen

Amaranthmehl sollte Reis-, Mais-, Hirse- oder Buchweizenmehl als Zusatz beigemischt werden. Es können 20 - 25% der genannten Mehle bei glutenfreien Backen durch Amaranthmehl ersetzt werden.
Bei Dinkel- oder Weizenmehl können ebenfalls 20 - 25 % Amaranthmehl zum Backen beigemischt werden.

naturkorn mühle

BIO

Vollkorn-Garantie