

Weizenkeime gelten zu Recht als Quelle der Gesundheit. Sie sind das Wertvollste des Getreidekorns. Im Keim ruht auf engstem Raum eine nahezu unvergleichliche Wirkstoff-Vielfalt:

Nähr- und Brennwerte

	pro 100 g	% RDA pro 100 g
Brennwert	1518 kJ (362 kcal)	
Eiweiß	28 g	
Kohlenhydrate	32 g	
davon		
- Zucker	19 g	
Fett (Weizenkeimöl)	10 g	
davon		
- ges. FS	1,7 g	
- einf. unges. FS	1,3 g	
- mehrf. unges. FS	6,9 g	
- Lecithin	2 g	
Ballaststoffe	16 g	
Natrium	0,005 g	-
Vitamin E	28 mg	233 %
Vitamin B ₁	1,8 mg	164 %
Vitamin B ₂	0,7 mg	50 %
Niacin	4,5 mg	28 %
Pantothensäure	1,0 mg	17 %
Vitamin B ₆	3,3 mg	236 %
Folsäure	500 µg	250 %
Vitamin B ₁₂	0,4 µg	16 %
Kallium	900 mg	45 %
Magnesium	250 mg	67 %
Phosphor	1100 mg	157 %
Eisen	9 mg	64 %
Zink	14 mg	140 %
Mangan	15 mg	750 %
Kupfer	1,0 mg	100 %
Chrom	70 µg	175 %
Selen	100 µg	182 %
Molybdän	100 µg	200 %

%RDA: Prozentsatz der empfohlenen täglichen Verzehrsmenge gemäß Nährwert-Kennzeichnungsverordnung.

Die Werte unterliegen den normalen Schwankungen für Naturprodukte.

Weizenkeime gehören zu den natriumarmen und kaliumreichen Lebensmitteln.

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

Weizenkeime

Originalitäts- Verschluss!

Bitte Ausgießer in Pfeilrichtung aufziehen. Angebrochene Packung stets wieder verschließen.

Verzehrempfehlung:

VOLLGRAN Weizenkeime werden entweder pur gegessen oder geeigneten Speisen zugesetzt, jedoch nicht mitgekocht. Man verwendet allgemein 4-5 Esslöffel pro Tag (ca. 50 g).

VOLLGRAN Weizenkeime werden Müslis, Obstsalate, Kaltschalen, Joghurt, Dickmilch, Milchgerichte, Rohkost, Suppen und Süßspeisen auf. Weizenkeime nach Dr. phil. nat. Felix Grandel werden sorgfältig ausgewählt, laborgeprüft, gereinigt sowie durch ein wertschonendes Fermentationsverfahren veredelt, entbittert, haltbar gemacht, aber nicht geröstet. Sie sind verträglicher als rohe, ungereinigte Keime und schmecken besser als geröstete.

Mindestens haltbar bis Ende:
siehe Packungsverschluss.

250 g e

Made in Germany by:
DR. GRANDEL GMBH
86150 AUGSBURG
www.grandel.de

VOLLGRAN
Weizenkei-

me sind ein biologisch besonders wertvolles Lebensmittel. Sie schmecken angenehm nussartig und sind eine natürliche Bereicherung der täglichen Ernährung.

VOLLGRAN

Weizenkeime



Die Vitalstoffquelle.



DR. GRANDEL

VOLLGRAN

Weizenkeime

Kleiner Keim - große Wirkung

Dr. Felix Grandel, Chemiker und Diplom-Landwirt, hat schon in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts entdeckt, dass der Keim das Korn so wertvoll macht. Er wusste, dass im Getreidekeim auf engstem Raum alle für die zukünftige Pflanze und den Menschen nötigen Nährstoffe enthalten sind: fett- und wasserlösliche Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Ein Grund für Dr. Grandel, die Weizenkeime für die menschliche Ernährung zu nutzen. Er entwickelte ein schonendes Fermentationsverfahren, um die Weizenkeime schmackhafter und für eine gewisse Zeit haltbar zu machen und dabei den biologischen Wert zu erhalten. Nach dem bewährten Dr. Grandel-Patent wird auch heute noch produziert.



VOLLGRAN Weizenkeime sind

- eiweißreich
- mineralstoff- und vitaminreich
- ballaststoffreich
- durch Fermentierung veredelt
- entbittert
- nicht geröstet

Weizenkeime werden beim Vermahlen des Getreides gewonnen, Feinanteile im Zuge der müllerischen Reinigung nochmals abgeseibt. Anschließend erfolgt eine Veredelung nach dem Dr.-Felix-Grandel-Verfahren: Verdauungshemmer, wie sie in rohen, unbehandelten Weizenkeimen natürlich vorkommen, werden dabei in einem Fermentationsprozess abgebaut. Gleichzeitig werden die Keime entbittert. Daraus resultiert eine bessere Verträglichkeit und der angenehm nussartige Geschmack.