Flotte Lotte von Hobbybäcker hilft der Verdauung auf die Sprünge

Schmackhaftes Ballaststoffbrot

Mittlerweile ist wissenschaftlich gesichert, dass eine hohe Ballaststoffzufuhr das Risiko für Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2, Krebskrankheiten sowie Herz-Kreislauf-Krankheiten verringert und das Mortalitätsrisiko senkt. Trotzdem tun sich die Deutschen schwer damit, täglich die von der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen 30 Gramm an Ballaststoffen zu sich zu nehmen. Um dieses Ernährungsproblem zu lösen, haben sich die Bäcker und Ernährungsfachleute des Hobbybäckerversands aus Bellenberg zusammengesetzt. Ihr Ziel: Ein ballaststoffreiches Brot zu entwickeln, dass den Stoff-wechsel ankurbelt und dabei richtig gut schmeckt. Genau das ist ihnen mit der erstklas-sigen Backmischung Flotte Lotte gelungen.

Vitalpaket mit Dinkel und Leinsamen
Flotte Lotte beweist eindrucksvoll, dass Ballaststoffe nichts mit Ballast zu tun haben. Herzstück des echten Vollkornbrots ist hochwertiger Dinkel. Dinkelvollkornmehl von der schwäbischen Alb sowie Dinkelvollkornspeisekleie und Dinkelsauerteig schrauben den Dinkelanteil auf satte 99,7 % des Getreideanteils. Hinzu kommt Leinsamenmehl aus einer kleinen Ölmühle im Chiemgau. Der aus Niederbayern stammende Leinsamen ist ein echtes heimisches Naturprodukt, bei dem die kurzen Verarbeitungs- und Transportwege für Frische und Nachhaltigkeit sorgen. Die Dinkelkleie und die Schmierstoffe des Leinsamens haben eine laxierende Wirkung und bringen so auch eine träge Verdauung in Schwung. Ausreichende Flüssigkeitsaufnahme unterstützt dabei den verdauungsfördernden Effekt. Das saftige Brot mit dem vollmundigen Geschmack ist somit ideal für Menschen, die mehr Ballaststoffe essen wollen, sollen und können. Auch zum Heilfasten mit Wasser und Brot ist Flotte Lotte ein optimaler Begleiter.

Ein echtes Produkt für die Haus- und Küchenbäckerei
Die Brotbackmischung Flotte Lotte macht es jedem leicht, seinen Speiseplan ballaststoffreich zu bereichern. Sie gelingt im Brotbackautomaten ebenso wie im handelsüblichen Backofen. Zudem lässt sich das Brot des Jahres variantenreich backen: Ob als Baguette, Kastenbrot oder freigeschobener Laib, Flotte Lotte bringt Abwechslung auf den Tisch. Das Brot ist sehr saftig und schmeckt besonders gut mit süßen Aufstrichen wie Nuss-Nugat-Creme oder Marmelade, lässt sich aber auch hervorragend mit Wurst- und Käsespeziali-täten kombinieren. Ein Tipp für "Eigenbrötler": Extra würzig wird das Brot durch die Zu-gabe von Südtiroler Brotklee oder Brotgewürz "Antons Allerlei" aus dem Hobbybäcker-Sortiment. Auch echter Honig oder Rübenkraut geben dem Brot eine besondere Geschmacksnote. Wer Flotte Lotte einmal geröstet oder getoastet genossen hat, wird sich garantiert mehr als eine Scheibe abschneiden wollen!

Das neue Brot des Jahres überzeugt zudem durch eine lange Frischhaltung. Am besten lagert man Flotte Lotte luftig in einem Leinenbeutel. Die Backmischung ist in Verpa-ckungseinheiten zu einem Kilogramm für 4,25 Euro erhältlich (Bestellnummer: 500455).

http://www.hobbybaecker.de

Zutaten:
Dinkelvollkornmehl, Leinsamenpresskuchen, Dinkelspeisekleie, Dinkelsauerteig, Zucker, jodiertes Salz

Pressekontakt

Marc Antón GmbH

Herr Marcus Schneider
Kurzes Geländ 6
86150 Augsburg

marcanton.com
m.schneider@marcanton.com

Firmenkontakt

Hobbybäcker-Versand

Frau Inge Pinzer
Am Mühlholz 6
89287 Bellenberg

hobbybaecker.de
info@hobbybaeckerversand.de

Backen wie die Profis -
Der Hobbybäcker ist ein Versandhandel für Backzubehör. Seit über 15 Jahren schon beliefert der Hobbybäcker-Versand seine Kunden im In- und Ausland. Bei uns erhalten Sie Backzubehör, mit denen auch Profis in der Bäckerei und Konditorei arbeiten.

Anlage: Bild