

Chia Superfood trifft glutenfrei

Unser tägliches Brot ist das vielleicht elementarste Lebensmittel. Was aber tun, wenn man eine Grundzutat, die in jedem normalen Brot enthalten ist, nämlich Gluten, nicht verträgt? Dann sind Sie bei der Fritz Mühlenbäckerei richtig. Hier bekommt man mittlerweile acht frische, glutenfreie Brote in Bio-Qualität. Das jüngste im Sortiment ist das „Chia Lupine“. Die kraftspendenden Samen der Chia-Pflanze mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, zusammen mit den gelben Samen der Süßlupine mit ihrem hohen Gehalt an wertvollen Proteinen, sind ein unschlagbares Duo. Diese Kombination macht das Chia Lupine zu einem Kraft spendenden Energiebrot mit hohem Ballaststoffgehalt und liefert viele wichtige Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.



Alle unsere glutenfreien Brote werden im Holz-Körbchen gebacken und gleich anschließend in unsere biologisch abbaubare Folie verpackt. Außerdem hält unsere Konditorei ein wechselndes Sortiment glutenfreier Backwaren bereit, welches man in vielen Naturkostläden in München erhält.

Die glutenfreien Brote vom Fritz erhalten Sie ebenfalls in vielen Naturkostläden in und um München, außerdem im Lebensmitteleinzelhandel und online unter: www.fritz-muehlenbaeckerei.de

- Andrea Holub, Fritz Mühlenbäckerei

Glutenfreie Haferprodukte der Hammermühle – ein einmaliges Sortiment in Deutschland

Hafer hat von Natur aus eine andere Zusammensetzung als Weizen, Roggen und Gerste. Hafer schmeckt nicht nur gut, er enthält auch wertvolle Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Damit ist er eine echte Bereicherung in der glutenfreien Ernährung.

Von der Hammermühle gibt es ab sofort sechs besonders aromatische und schmackhafte glutenfreie Haferprodukte, die mehr Abwechslung und Genuss in Ihre glutenfreie Ernährung bringen:



Hafer-Früchte-Müsli, Hafer-Beeren-Crunchy, Hafer-Basis-Brei, Hafer-Brötchen, Hafer-Brot und Hafer-Schoko-Cookies.

- Stefanie Kalide, Marketing Hammermühle

i Marketing
Tel.: 09126 / 29 62 33

@ marketing@hammermuehle.de
www.hammermuehle.de

Genuss im Schwarzwald auf dem glutenfreien Weihnachtsmarkt am Bischenberg in Sasbachwalden



Am ersten Adventwochenende, vom 25. bis 27. November 2016, haben Sie beim glutenfreien Weihnachtsmarkt die Aussicht auf Genuss im Schwarzwald und vieles mehr. An diesem Wochenende steht der Bisichenberg unter einem ganz besonderen Stern und so gibt es an diesen Tagen ausschließlich glutenfreie Speisen & Getränke, sowie allerlei Leckereien & Köstlichkeiten für Allergiebetreffene. Schwelgen Sie in weihnachtlichem Lichterglanz, entdecken Sie den Weihnachtsmarkt ganz neu und genießen Sie ganz unbeschwert.

Zusätzlich zum Angebot des Weihnachtsmarktes, können Sie von 8.30 Uhr bis 11.00 Uhr am Frühstücksbuffet schlemmen (Reservierung erbeten) und von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr am Kuchenbuffet im Saal schmelgen. Am Samstagabend findet von 18.00 bis 22.00 Uhr das Offline-Treffen der Facebook-Gruppe „Zöliakie-Austausch“ im Gasthaus Bisichenberg statt, zu dem auch alle interessierten Nichtgruppenmitglieder herzlich eingeladen sind.