

100% Bio-Haferbrot

Nährwerte pro 100 g

Getreideanteil	100 % Bio-Hafer
Zusatzstoffe	KEINE
Energie	935 KJ / 223 kcal
Fett	4,1 g
Kohlenhydrate	37,8 g
Faserstoffe	2,7 g
Wasser	7,4 g
Proteinheiten / BE	1 BE entspricht 32 g
Salz	1,1 g

So wertvoll wie ein Porridge-Frühstück

Unser Bio-Haferbrot überzeugt durch feine Zutaten, die sehr gut aufeinander abgestimmt sind. Das BIOLAND-Siegel dokumentiert seine Qualität ganz offiziell (Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-097).

Das Bio-Haferbrot hält dank seiner speziellen Herstellung eine Woche lang frisch. Wir empfehlen, es erst am 2. Tag einzupacken oder in den Brotkasten zu geben.

Hauptgeschäft
 Franziskaner Str. 201
 85353 Neuburg a.d. Donau
 Tel: 084 31/83 24
 Email: info@schlegl.de
 Web: www.schlegl.de

Kereifiliale im Ostend
 Mühlbergstraße 1

Spitalplatz
 Mühlbergstraße C242

Wigsmoos
 Wigsmoosstraße 196

Waldheim
 Waldhausstraße 2

Ehekirchen
 Neuburger Straße 16

Feldkirchen
 Augsbürger Straße 129

Heinrichsheim
 Herenschwaigallee 3

Pöttmes
 Von-Gumpenberg-Str. 40

**Brotmarkt
 im Dehner-Stammhaus
 Rain am Lech**
 in der Galerie
 direkt neben dem Ausgang
 aus dem Dehner Blumenparadies

100% Bio-Haferbrot



So lecker schmeckt gesunde Ernährung!

100% Bio-Hafer, Wasser, Meersalz, Hefe, Bio-Rübensirup und Gewürze – mehr braucht's nicht, um mit unserem Bio-Haferbrot in Sachen genussvolle, bewusste Ernährung zu punkten. Deshalb ist es auch für Veganer sehr zu empfehlen.

Vor allem der hohe Anteil an Beta Glucan macht unser Bio-Haferbrot so wertvoll. Es ist im Haferkorn in einer sehr viel höheren Konzentration als in Weizen oder Roggen enthalten.

Von Beta Glucan profitieren vor allem Typ-2-Diabetiker und alle, die zu hohe Cholesterinwerte haben. Denn dieser Wirkstoff senkt nachweislich den Cholesteringehalt und den Blutzucker. Es verbessert das Insulinmanagement im Körper – und beeinflusst in der Folge das Reduzieren von Gewicht.

Bereits beim Genuss von 80 g unseres Bio-Haferbrotes – das sind zwei Scheiben von 8 mm Stärke – stellen sich diese positiven Effekte ein.

Ihr Bäcker und Konditormeister
 Wolfgang Schlegl

DER FEINSCHMECKER

Teilnahme bei

Deutschlands
**bester
 BÄCKER**



Schlegl
 Backtradition
 genießen