



Wenig Kohlenhydrate und viel Genuss

Das neue Fit-Korn-Brot aus dem Hause Therese MÖlk ist ein kohlenhydratreduziertes, eiweißreiches Brot zur Unterstützung einer Low-Carb-Ernährung.

Entwickelt wurde das Fit-Korn-Brot in Zusammenarbeit mit Lisa von „Koch mit Herz“, einer Tiroler Ernährungstrainerin. Geschmacklich und optisch ähnelt es einem Körnerbrot. Durch den hohen Ballaststoffanteil, Fett- und Proteingehalt ist das Brot sehr sättigend. Darüber hinaus ist es ohne Geschmackseinbußen bis zu einer Woche haltbar.

Produktvorteile:

- Kohlenhydratreduziert* (8g pro 100g)
- * Vergleiche Mehrkornbrot im Körberl: 43 g pro 100 g (Reduktion der Kohlenhydrate um ca. 80 Prozent)
- Ballaststoffreich (12 g pro 100 g)
- Eiweißreich (20 g pro 100 g) – natürliches Eiweiß aus Eiern, Topfen und Nussmehlen
- Reich an hochwertigen Fetten

(Geschmacksträger und Energielieferant)

- Kein glutenhaltiges Getreide zugesetzt
- Kein Soja zugesetzt

Was ist Low Carb? Low Carb ist eine Ernährungsweise, bei der der Anteil von Kohlenhydraten (Carbs) an der täglichen Nahrung reduziert wird. Stattdessen wird mehr zu hochwertigen Fetten und Proteinen gegriffen. Zu den Kohlenhydraten zählen neben allen Zuckerarten auch stärkehaltige Produkte wie Getreide, Reis oder Mais.

Koch mit Herz. Lisa Shelton veröffentlicht auf ihrem Food- und Lifestyle-Blog alles rund um das Thema Low-Carb-Rezepte und vieles mehr. Zudem bietet Lisa verschiedene Koch-Workshops an. (www.kochmitherz.com).

Ab sofort erhältlich. In allen Baguette-Filialen ist ab sofort das neue Fit-Korn-Brot erhältlich.

KONTAKT

BÄCKEREI THERESE
MÖLK

[f/BaeckereiThereseMoelk](https://www.facebook.com/BaeckereiThereseMoelk)

[@theresemoelk](https://www.instagram.com/theresemoelk)

Alle Standorte unter:

www.therese-moelk.at/standorte



THERESE MÖLK
Pures Brot.