

# Jahreszeitenbrot im Frühling 2020



## „Der Gipfelstürmer“

- BIO-Lichtkornroggenvollkornmehl
- BIO-Rotkornweizenvollkornmehl
- BIO-Vollkorn-Poolish
- BIO-Vollkorn-Sauerteig
- BIO-Aromaquellstück mit gerösteten Saaten
- Frische Kräuter (BIO-Majoran, BIO-Ingwer, Borretsch, BIO-Brennnessel)
- Bio-Senf
- Frisches Bio-Gemüse (Spinat, Kartoffeln)
- Salz
- viel Zeit

*Poolish: Sehr weicher Vorteig zur Verbesserung der Frischhaltung und zur Vermehrung natürlicher Hefen.*

*Laden-VK-Preis:  
9,95 €/kg*

Die kalte Jahreszeit geht zu Ende und die ersten Blumen spitzen aus dem Boden. Der Frühling kommt und damit auch der Wunsch nach Bewegung, Sonne und frischer Luft. Viele Menschen zieht es in die Berge, auf ihr Fahrrad oder zum Joggen um den See. Um diese neuen Aktivitäten gut zu verarbeiten, benötigt der Körper einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Genau aus diesem Grund wurde der „Gipfelstürmer“ ins Leben gerufen.

Hierfür haben wir auf die besonders wertvollen Getreidesorten „Lichtkornroggen“ und „Rotkornweizen“ zurückgegriffen. Diese alten Getreidesorten zeichnen sich durch ihre herausragenden Inhaltsstoffe aus. Sie sind reich an Antioxidantien, der Rotkornweizen ist zudem reich an Anthocyanen, sie haben Augen-, Gefäß- und Erbgutschützende Eigenschaften.

Außerdem kommen in unseren „Gipfelstürmer“ ausgewählte, frische Kräuter und Gemüsesorten. Diese machen seinen einzigartigen Geschmack und das intensive Aroma aus. Durch ihre besonderen Inhaltsstoffe bringen diese den Körper wieder richtig auf Touren und sorgen dafür, dass man optimal versorgt in die neue Sport-Saison starten kann.



Der perfekt abgerundete Geschmack und die urig aufgerissene, haselnussbraune Kruste unseres „Gipfelstürmers“ verdienen das Prädikat „echt guad“. Also greift's zua und werd's aktiv!

### Verzehrsempfehlung:

Zusammen mit mild aromatischem Käse, geräuchertem Schinken oder einfach nur Butter und Schnittlauch.

