

Genuss mit Plus

Schapfen GerstenWonne weist einen hohen Anteil an korneigenem Ballaststoff Beta-Glucan der Brotgerste auf.



Schon 2 Scheiben GerstenWonne Kastenbrot pro Mahlzeit können zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen. © Stefanie Möloth

Superfoods liegen seit Jahren im Trend. Auch heimische Agrarprodukte wie die Gerste gewinnen wegen ihres hohen Anteils an löslichen **Ballaststoffen** an Bekanntheit und Beliebtheit. Als Getreidespezialist bietet die **SchapfenMühle** Schapfen GerstenWonne aus ausgewählter beta® **Gerste** und reinem **Dinkel** als Mühlenmischung und Mühlenvormischung 65 % an. Damit gelingen ernährungsphysiologisch wertvolle Gersten-Dinkel-Vollkornbrote, die mit den Aussagen „reduziert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut“ laut EG (VO)

1048/2012 sowie „trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei“ laut EG (VO) 432/2012 gekennzeichnet werden dürfen.

Gesundheitlicher Mehrwert fürs Brotregal

Die in Schapfen GerstenWonne enthaltene Beta-Glucan-Gerste (beta®Gerste) wird auch Brotgerste genannt. Sie ist eine Getreidesorte mit einem hohen Gehalt an korneigenem, löslichem Ballaststoff Beta-Glucan. Laut EG (VO) 1048/2012 verringert bereits eine tägliche Aufnahme von 3 g **Beta-Glucan aus Gerste** nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Dieselbe Menge Gersten-Beta-Glucan trägt nach EG (VO) 432/2012 zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für koronare Herzerkrankungen. Damit können bereits zwei Scheiben **GerstenWonne** Kastenbrote pro Mahlzeit zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen. Voraussetzungen sind eine gesunde Lebensweise sowie eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.

www.schapfenmuehle.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at