



Emma  
— DIE GROSSE —



Emmalein  
— DIE KLEINE —



———— im Geschmack & Wohlbefinden ————

Für sensible Esser und Genießer von ursprünglichen Lebensmitteln sind unsere Emmer-Produkte als Ergänzung zu unseren Dinkelbackwaren genau das Richtige! Das darin enthaltene Getreide ist ein uralter Verwand-

ter des Weizens und für viele Menschen eine bekömmliche Alternative zu herkömmlichen Weizenprodukten. Wenn es um deine Wohlfühlernährung geht, höre auf ein gutes Bauchgefühl und greife zu Ur-Gluten\*!

\*Bei einer Zöliakie ist ein lebenslanger, kompletter Verzicht auf glutenhaltige Lebensmittel nötig. Liegt eine Weizenallergie vor, muss auf Weizenprodukte vollständig verzichtet werden. Bei einer Weizensensitivität spielt dagegen die Art und die aufgenommene Menge des Glutens eine Rolle. Heute geht man zudem davon aus, dass weniger das Gluten der „Bösewicht“ bei einer Weizensensitivität ist. Vermutlich haben andere Eiweißbestandteile des Weizens und FODMAP einen weitaus größeren Einfluss.



FÜR DEIN  
WOHL  
BEFINDEN

Emma  
— DIE GROSSE —

ZUTATEN:

Urweizen Emmer, Wasser, Kürbiskerne,  
Sonnenblumenkerne, Karotten, Leinsaat,  
Luisenhaller Tiefensalz, Malz, Hefe, Öl

Emmalein  
— DIE KLEINE —

NÄHRWERTE	pro 100g
Brennwert	928 kJ / 222 kcal
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	29,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,3 g
Broteinheiten	3,8 BE

BEKÖMMLICH

VOLLMUNDIG IM GESCHMACK

MIT KAROTTEN & KÜRBISKERNEN

Schrader