

Morgengruß Plus - 500g, Frühstücks-Vitalbrei, glutenfrei, mit Chia und Traubenkernpulver

Morgengruß - Frühstücksbrei - glutenfrei - vegan - ungesüßt

Unser Topfruits Morgengruß kombiniert glutenfreie Quinoa- und Buchweizenflocken mit wertvollen Zutaten wie Chiasamen und Traubenkernmehl. Dieser glutenfreie Frühstücksbrei lässt sich sowohl warm als auch kalt zubereiten und ist eine hervorragende Wahl für ein energiereiches und vitalstoffreiches Frühstück. Der Brei versorgt den Körper mit wichtigen Mikronährstoffen und Ballaststoffen, die zur Förderung einer gesunden Verdauung beitragen. Der Basis Frühstücksbrei ist eine ideale Grundlage für ein gesundes, nahrhaftes Frühstück und ist schnell zubereitet. Eignet sich perfekt für zu Hause oder als gesunde Zwischenmahlzeit im Büro. Da diese Basismischung ungesüßt ist, kann man den Brei nach Belieben mit [Trockenfrüchten](#) wie [Datteln](#), [Feigen](#) oder [Aprikosen](#) oder mit einer natürlichen Alternative wie [Kokosblütenzucker](#) süßen.

Besonderheiten des Topfruits glutenfreien Frühstücksbreis

Die enthaltenen [Chiasamen](#) liefern wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Ergänzt wird die Breibasis durch [Erdmandeln](#) und [Traubenkernpulver](#), die wichtige Ballaststoffe und Pflanzenvitalstoffe liefern. Die Mischung aus [Braunhirse](#), [Buchweizen](#)- und [Quinoaflocken](#) versorgt Sie zudem mit essenziellen Mineralstoffen und Spurenelementen. Diese einzigartige Kombination macht unseren glutenfreien Frühstücksbrei zu einer exklusiven Spezialität, die nur bei Topfruits erhältlich ist.

Vorteile des Topfruits Frühstücksbreis auf einen Blick

- reich an Ballaststoffen und wertvollen Mikronährstoffen
- perfekte Basis für individuelle Kreationen
- frei von Konservierungs- und Aromastoffen
- ohne Zuckerzusatz
- warm oder kalt genießbar

frühstücksbrei-glutenfrei-morgengruss-inhalt

Zubereitungstipps für den glutenfreien Frühstücksbrei

Kalte Zubereitung:

Für eine Portion des Topfruits glutenfreien Frühstücksbreis verwenden Sie ca. 3-4 Esslöffel der Breimischung und übergießen diese mit 150 ml Wasser, Milch oder einer pflanzlichen Milchalternative. Lassen Sie den Brei danach einige Minuten quellen und genießen Sie ihn.

Warme Zubereitung:

Erhitzen Sie ca. 200 ml Wasser, Milch oder eine pflanzliche Milchalternative und 3-4 Esslöffel der Breimischung in einem kleinen Topf und rühren Sie regelmäßig, bis der Brei die gewünschte Konsistenz erreicht – danach ist er servierfertig.

Tip: Verfeinern Sie den Topfruits Morgengruß Frühstücksbrei nach Belieben! [Trockenfrüchte](#), [getrocknete Beeren](#), [Nüsse](#) oder [Kokos-Chips](#) sind nur einige der möglichen Zutaten, mit denen Sie Ihren glutenfreien Frühstücksbrei anreichern können. Für ein nährstoffreiches Frühstück mit einem Hauch Exotik geben Sie zu 2 EL Morgengruß noch 1 EL Haferflocken und 2 TL [Kokosraspeln](#) hinzu und mixen Sie das Ganze mit Kefir!

Jetzt Topfruits Morgengruß Frühstücksbrei kaufen & genussvoll vital in den Tag starten!

Entdecken Sie die ideale Kombination aus pflanzlicher Power, natürlicher Energie und wertvollen Mikronährstoffen - perfekt für ein ausgewogenes Frühstück!

Allgemeine Informationen zu Topfruits glutenfreier Frühstücksbrei

Zutaten: Vollkorn-Quinoaflocken*, Vollkorn-Buchweizenflocken*, Braunhirse* gemahlen, Erdmandeln gemahlen, Traubenkernmehl, Chiasamen* - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter

Verpackung: Membrandose

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Morgengruß Plus - 500g, Frühstücks-Vitalbrei, glutenfrei, mit Chia und Traubenkernpulver"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1414 kj
Brennwert kcal	338 kcal
Fett	10.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.72 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	5.5 g
Ballaststoffe	17.7 g
Eiweiß	10.6 g
Salz	0.02 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des glutenfreies Vital Frühstücksbreis unterliegen natürlichen Schwankungen.