

Glutenfreies Vital-Müsli bio kbA, mit 30% Frucht, ohne Nuss, ungesüsst

Glutenfreies Bio Müsli - Basenmüsli - mit Quinoa- und Buchweizenflocken – 30 % Frucht – vegan – bio kbA, ohne Nüsse und ohne zugesetzten Zucker

Unser glutenfreies Frühstücksmüsli spendet Energie und wertvolle Ballaststoffe und natürlich eine gute Portion an Mineralstoffen. Es ist Basen bildend und besonders hochwertig in der Rezeptur. Das Dieses Topfruits Vital-Müsli ist schnell zubereitet. Es eignet sich als glutenfreies Frühstück, als Zwischenmahlzeit für zu Hause oder im Büro und beim Outdoorsport. Zugewetzter Zucker kommt nicht zum Einsatz, denn wir süßen ausschließlich mit den enthaltenen, naturbelassenen Trockenfrüchten.

Besonderheiten des Topfruits Frucht-Müslis - glutenfrei und vieles mehr

Nur beste Biozutaten, hochwertige glutenfreie Flocken und besonders reich an Fruchtstücken, das macht das neue glutenfreie Vitalmüsli von Topfruits aus. Die Früchte süßen das Müsli auf ganz natürlich Weise. So wird kein zugesetzter Zucker, Honig oder Agavendicksaft benötigt. Die Früchte sind natürlich ungesüßt, naturbelassen und nicht geschwefelt. Neben den bekannten Aprikosen und Datteln, haben wir uns zusätzlich für Maulbeeren entschieden. Diese bereichern das Müsli um Geschmack und Konsistenz. Eventuell kennen Sie diese auch noch nicht und lernen so unsere leckeren hellen Maulbeeren erst kennen. Ein weiterer Pluspunkt :) Die Sonnenblumenkerne und Leinsamen sorgen zusätzlich für etwas mehr Biss im Müsli. Besonders reich an wertvollen Ballaststoffen, welche in einer ausgewogenen und gesunden Ernährung nicht fehlen sollten. Hinzu kommen Mineralstoffe und Spurenelemente, die hauptsächlich im Amaranth, in Buchweizen- und Quinoaflocken stecken.

Besondere Merkmale der Hauptzutaten des Topfruits glutenfreien Vitalmüslis:

- **Buchweizenflocken:** Hochwertige Bio Vollkornflocken, mild-nussiger Geschmack, zarte Konsistenz
- **Quinoaflocken:** Bio Vollkornflocken aus Südamerika, aus fairem Handeln, hochwertiges Inkagetreide aus den Anden, fein-nussiger Geschmack
- **30 % Fruchtanteil:** Zusammenstellung aus Datteln, Aprikosen und Maulbeeren, natürlich ungeschwefelt und naturbelassen, fruchtig weich bis aromatisch krosse Konsistenz

Eine solch hochwertige Rezeptur für ein glutenfreies Bio Müsli finden Sie nicht an jeder Ecke, sondern nur bei Topfruits - mit unserer Kompetenz im Bereich Ernährungsoptimierung.

Vorteile des Vital-Müslis auf einen Blick

- 100 % frei von Gluten -> für eine weizenfreie oder glutenfreie Ernährung geeignet
- ohne Farb- oder Aromastoffe
- besonders hoher Fruchtanteil mit ungeschwefelten Früchten
- ohne zugesetzten Zucker
- ohne Nüsse und Mandeln
- von Natur aus vegan
- reich an wertvollen Ballaststoffen

Allgemeine Infos zum glutenfreien Frühstücksmüsli und Tipps zum Verfeinern

Zutaten: 25 % Vollkorn-Buchweizenflocken*, 15 % Vollkorn-Quinoaflocken*, 10 % Aprikosenwürfel*, 10 % Dattelnwürfel*, 10 % Maulbeeren*, Amaranth* gepoppt, Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Reismehl*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Es können Spuren von Gluten enthalten sein, da in unserem Betrieb auch glutenhaltige Artikel abgepackt werden.

Zubereitung: Einfach mit Wasser oder einer pflanzlichen Milchalternativen anrühren. Lassen Sie das Müsli etwas stehen, geben die Früchte mehr Süße ab und die Konsistenz wird breiähnlicher. Sie können das Müsli aber auch direkt verzehren. Ganz so wie Sie es am liebsten mögen.

Zum Verfeinern können Sie natürlich auch frisches Obst (je nach Saison), Nüsse oder Kakaonibs verwenden.

Zum köstlichen Weihnachts- oder Wintermüsli wird dieses glutenfreie Frucht-Müsli, wenn Sie unseren [Bio Ceylon Zimt](#) oder die [ayurvedische Bio Gewürzmischung](#) dazugeben.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Glutenfreies Vital-Müsli bio kbA, mit 30% Frucht, ohne Nuss, ungesüsst"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1462 kj
Brennwert kcal	349 kcal
Fett	8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	9.5 g
Eiweiß	13.2 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des glutenfreien Vital-Müslis unterliegen den üblichen Schwankungen.