Keimkorn Basis Müsli 3er-Mix, Bio kbA, aus gekeimtem Nackthafer, Buchweizen und Leinsamen, ungesüsst

Gekeimtes Bio Müsli Basis – Bio- & Rohkost-Qualität – ungezuckert – für die basische Ernährung geeignet

Das **Topfruits gekeimtes Bio Müsli** ist eine sorgfältig komponierte Rohkost-Mischung aus **ausschließlich gekeimtem Zutaten: Nackthafer, Buchweizen und Leinsamenmehl** – alles aus kontrolliert biologischem Anbau und natürlich ohne Zuckerzusatz. Durch den Keimprozess kann die **Bioverfügbarkeit von Mineralstoffen und Mikronährstoffen** erhöht werden und der Gehalt an Phytinsäure reduziert sich. So entsteht ein besonders verträgliches und vitalstoffreiches Frühstücksmüsli, das als reine Basis vielfältig einsetzbar ist – ob pur in Rohkost-Qualität, mit Früchten verfeinert, als Basis für Overnight Oats, Porridge oder als Aufwertung von selbstgemachten Backwaren. Ideal für einen basischen Start in den Tag.

Vorteile des Topfruits gekeimtes Bio Müsli einen Blick

- Einfache und ehrliche Rezeptur, ohne Schnickschnack - ungesüßt
- Verbesserte Aufnahme von Mineralien und Spurenelementen durch Keimung
- 100 % gekeimte Zutaten in Bio-Qualität
- Reich an Ballaststoffen und gut verdaulich
- Frei von Zucker, Aromen und Zusatzstoffen

Was macht unsere gekeimtes Bio Müsli besonders?

Unsere Keimsaaten-Basismischung ist **100 % Natur und ungesüßt, reich an Ballaststoffen, Mineralien und Spurenelementen**. Hafer und Buchweizen enthalten von Natur aus kein Gluten. Im gekeimten Basismüsli sind Niacin, Riboflavin und Thiamin enthalten. Diese tragen beispielsweise zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. Kupfer und Zink hingegen zur Erhaltung normaler Haare. Kupfer und Mangan helfen bei einer normalen Bindegewebsbildung. Der Inhaltsstoff Stärke wird in den Ausgangszutaten bereits im Keimprozess durch freigesetzte Enzyme abgebaut, was den Verdauungsprozess erleichtert. **Gekeimte Produkte werden vom Körper basisch verstoffwechselt** und wirken sich somit positiv auf die Darmgesundheit aus. Mit der Topfruits Keimsaaten Basismischung für Frühstück kaufen Sie eine wohlüberlegte Rezeptur ohne versteckte oder nutzlose Zutaten.

Anwendungstipps für Topfruits gekeimtes Bio Müsli

Diese gekeimte Bio Basismischung ist nicht nur eine exzellente Wahl für ein nährstoffreiches Frühstück als klassisches Müsli, sondern auch vielseitig einsetzbar. Hier sind einige schnelle Rezeptideen:

Müsli-Smoothie: Mischen Sie eine Portion des Müslis mit Ihrer Lieblingsfrucht und etwas Pflanzenmilch in einem Mixer für einen schnellen und nahrhaften Smoothie.
Über Nacht eingeweicht: Lassen Sie eine Portion des Müslis über Nacht in Joghurt oder Pflanzenmilch einweichen. Am Morgen haben Sie ein fertiges 'Overnight Oats'-Frühstück.
Als Topping: Streuen Sie das Müsli über einen Obstsalat oder einen Smoothie-Bowl für zusätzlichen Crunch und Nährstoffe.
Porridge: Sie können unsere Mischung gerne auch zu einem wärmenden Porridge aufkochen. Dabei verliert das Produkt allerdings einige seiner vorteilhaften Nährstoffanteile.

Egal, wie Sie das gekeimte Müsli genießen, es bietet eine vitale und leckere Möglichkeit, Ihren Tag zu beginnen. Kombiniert mit unseren diversen "Toppingmöglichkeiten", wie beispielsweise Chia-Samen, Hanfsamen, Mango- oder Papayawürfeln bzw. anderen Trockenfrüchten oder Nüssen, können Sie Ihren Tag geschmackvoll und energiegeladen starten. Probieren Sie es aus und erleben Sie den Unterschied, den gekeimte Zutaten machen können!

Jetzt gekeimtes Bio Müsli kaufen & vital in den Tag starten!

Mit dem Topfruits gekeimten Bio Müsli erhalten Sie eine hochwertige, vollwertige und bekömmliche Frühstücksbasis. Reich an Ballaststoffen, Protein und wertvollen Mikronährstoffen, ist es die perfekte Grundlage für eine vitalstoffreiche Ernährung.

Allgemeine Informationen zu Topfruits gekeimtes Müsli

Zutaten: Gekeimte NacktHAFERflocken Bio 60%, Gekeimter Buchweizen Bio 25%, Gekeimte Leinsaat gemahlen Bio 15%
Lagerung: kühl und trocken lagern, in einem dicht schließenden Behälter

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Keimkorn Basis Müsli 3er-Mix, Bio kbA, aus gekeimtem Nackthafer, Buchweizen und Leinsamen, ungesüsst"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1608.4 kj
Brennwert kcal	382.9 kcal
Fett	11.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	50.1 g
davon Zucker	1.2 g
Ballaststoffe	10.1 g
Eiweiß	15.6 g
Salz	0.04 g