

Original Eiweiss ABENDBROT

Low Carb

Geniale 26 % Eiweiss –
Minimale 4,9 % Kohlenhydrate



380 g
Fr. 4.40

Detaillierte Informationen finden Sie auf:

www.eiweiss-brot.ch

Geeignet auch als Abendmahlzeit nach dem Ernährungskonzept von Dr. Pape.

Kleines Brot mit grosser Zukunft!

Exklusiv erhältlich in
der Zentralschweiz bei:

Bachmann

Die Sensation ist klein, knusprig und äusserst schmackhaft. Ihr Name: Eiweiss Abendbrot. Die Bezeichnung, die so unspektakulär daher kommt, ist Programm, denn genau das steckt in bisher unbekannter Hülle und Fülle darin: Das neue Produkt weist einen 5-mal höheren Eiweissanteil auf als herkömmliche Weizen- oder Roggenmischbrote, umgekehrt wurde sein Kohlenhydratanteil um das 5 bis 6-fache reduziert. Damit ist es auch als Abendmahlzeit im Rahmen des Ernährungskonzeptes von Dr. Detlef Pape geeignet, das unter dem Titel „Schlank im Schlaf“ bekannt ist. Dieses Ernährungskonzept sieht gerade für den Abend die Reduzierung von Kohlenhydraten zugunsten einer überwiegend eiweisshaltigen Nahrung vor.

Das Eiweiss Abendbrot - man könnte auch sagen: das Steak in Brotform - ermöglicht aber auch allen anderen die „klassische“ Brotmahlzeit, die bei ihrer Ernährung auf Brot verzichten, um weniger Kohlenhydrate und stattdessen mehr Eiweiss zu sich zu nehmen. Das kleine Brot-Wunder enthält eine besonders hochwertige Eiweiss-Mischung aus Weizen-, Soja- und Lupinen-Eiweiss und strotzt nur so von reichhaltigen Ballaststoffen. Für Anhänger von Low-Carb-Ernährungskonzepten heisst es nun endlich wieder: Es lebe das Abendbrot! – das Eiweiss AbendBrot!

Wie kein anderes Produkt wird das Original Eiweiss-Abendbrot den Backwarenmarkt bewegen. Es ist uns gelungen, mit diesem Produkt auf neue Bedürfnisse der Verbraucher einzugehen und eine bestehende Lücke zu schliessen.

Das Original Eiweiss Abendbrot ist somit in der Tat mehr als ein Brot, es ist ein Beitrag zum besseren Lebensgefühl jedes Einzelnen. Das macht es doppelt wertvoll. Und dahinter stehen wir mit unserem Namen!

Rapahel Bachmann

Rapahel Bachmann

Matthias Bachmann

Matthias Bachmann

