

Eine kleine Sensation mit einer grossen Zukunft!

Das Eiweiss Abendbrot sagt den Kilos den Kampf an.

Die Bezeichnung Eiweiss Abendbrot, 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 allen, die bisher wegen der Kohlenhydrate auf die "klassische" Brotmahlzeit verzichteten, diese wieder einzuführen. Das Brot enthält eine besonders hochwertige Eiweiss-Mischung aus Weizen-, Soja- und Lupinen-Eiweiss und strotzt nur so von reichhaltigen Ballaststoffen. Für Anfänger von Low-Carb-Ernährungskonzepten heisst es nun endlich wieder: Es lebe das Abendbrot! – das Eiweiss Abendbrot!

Das neue Brot wurde auf Herz und Nieren geprüft und mit einer wissenschaftlichen Studie an der Christian-Albrechts-Universität die hervorragenden Werte belegt. Es war keine wirkliche Überraschung und doch eine eindrucksvolle Bestätigung: Wer Original Eiweiss Abendbrot verzehrt, hält seinen Insulinspiegel sogar niedriger als beim Verzehr eines



Das Original Eiweiss Abendbrot enthält geniale 26% Eiweiss und minimale 4,9% Kohlenhydrate

Steaks! Und genau das ist es, worauf es bei der Ernährungsumstellung auf die Schlank-im-Schlaf-Methode ankommt. Das Ergebnis zeigt auf, dass das Brot einen ähnlich niedrigen Glyx-Index* wie z.B. Broccoli, Spinat, Pilze und grüner Salat hat.

Wie kein anderes Produkt wird das Original Eiweiss Abendbrot den Backwarenmarkt bewegen. Mit diesem Brot ist es gelungen, auf die neuen Bedürfnisse der Verbraucher einzugehen und bestehende Lücken zu schliessen.

Ab 1. Juli 2012 ist das Original Eiweiss Abendbrot von 380g zum Preis von Fr. 4.40 in der Zentralschweiz exklusiv erhältlich bei:

Confiseur Bachmann AG

Luzern | Emmenbrücke | Kriens | Stans | Zug

www.eiweiss-brot.ch

www.confiserie.ch

380g kosten Fr. 4.40



Der **Glykämische** Index ist ein Mass zur Bestimmung der Wirkung eines kohlenhydrathaltigen Lebensmittels auf den Blutzuckerspiegel. Teilweise wird dafür auch die Bezeichnung Glyx verwendet oder die Abkürzung GI (Formelzeichen *ⁿGI* bzw. *ⁿGlyx*). Je höher der Wert ist, desto höher steigt der Blutzuckerspiegel an.

Quelle: Wikipedia



"Das Original Eiweiss Abendbrot ist mehr als ein Brot, es ist ein Beitrag zum besseren Lebensgefühl jedes einzelnen. Das macht es doppelt wertvoll. Dahinter stehen wir mit unserem Namen."
Raphael + Matthias Bachmann