

# [næhr:sinn] durch den [KAKAO] gezogen das low carb\* knusper müsli

Dieses unglaublich knusprige Müsli kommt ganz ohne extra Zucker aus. Im Unterschied zu anderen Knuspermüslis verwenden wir für die Herstellung keine Haferflocken, Getreide oder Soja, sondern bei niedriger Temperatur gebackene Nüsse und Saaten.

Abgerundet wird das Ganze durch echte Bourbon Vanille und fruchtigem Kardamom. Diese einzigartige Mischung bringt den Geschmack von unserem Kakao besonders zur Geltung.

Genieße *durch den [KAKAO] gezogen* mit Vollfett-Joghurt; Das Aroma entfaltet sich besonders mit warmer Kokosmilch oder Mandeldrink. Zum Frühstück oder als Snack perfekt für deinen LCHF Lebensstil.

**Frühstücks-Mischung mit Kakao aus gebackener Kokosnuss, Nüssen und Hühnereiweiß ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmittel**

**Zutaten:** Kokosnuss 33%, Süßungsmittel Erythrit, Sonnenblumenkerne, **Mandeln** 5%, Erdmandeln, Kakao 4,1%, **Hühnereiklarpulver** 3,3%, Kakaomasse 2,8%, Kakaonibs 1,5%, Kardamom, Bourbon-Vanille Extrakt, Salz

- \* Low Carb: Reduzierter Kohlenhydratanteil – im Durchschnitt 60% weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Knuspermüslis
- Zuckerarm: Weniger als 5g Zucker pro 100g
- Ohne Zuckerzusatz: Enthält von Natur aus Zucker
- Hoher Ballaststoffgehalt: Von Natur aus ballaststoffreich
- Proteinquelle
- Eiklarpulver von Eiern aus österreichischer Freilandhaltung

**Hinweis für Allergiker:** Kann Spuren von glutenhaltigem Getreiden, anderen Schalenfrüchten, Erdnüssen, Soja, Lupinen, Sesam und Milch enthalten. *Das Müsli wird ohne Verwendung von Getreide in einem Betrieb hergestellt, der in seiner Produktion glutenhaltige Getreide verarbeitet. Deshalb kann in der Produktion nicht garantiert werden, dass das Produkt glutenfrei ist.*

**Sonstige Hinweise:** Kann vereinzelt Schalenteile oder andere harte, natürliche Bestandteile enthalten. Erythrit kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

**Lagerhinweis:** Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

**Mindestens haltbar bis:**  
siehe Boden

## warum wir erythrit verwenden?

Erythrit gehört zur gleichen Gruppe wie Birkenzucker. Erythrit hat 70% der Süßkraft von Kristallzucker, aber **keine Kalorien!**

In natürlicher Form kommt diese Süße in Käse, Obst (Erdbeeren, Pflaumen) oder Pistazien vor. Erythrit wird ähnlich wie Bier (Hefepilz) oder Joghurt (Milchsäurebakterien) aus reinem Traubenzucker hergestellt.

Erythrit gehört zu den unverdaulichen Kohlenhydraten und wird unter *mehrwertige Alkohole* aufgelistet. Ziehe es deshalb ab, um auf die von deinem Körper tatsächlich verwertbaren Kohlenhydrate zu kommen.

Ø Nährwerte pro 100g	
Energie	2.073 kJ / 495 kcal
Fett	42
davon gesättigte Fettsäuren	27
Kohlenhydrate	24
davon Zucker	4,3
davon mehrwertige Alkohole	16
Ballaststoffe	15
Eiweiß	15
Salz	0,46

Sorgfältig hergestellt in



für [www.naehrsinn.at](http://www.naehrsinn.at)

[næhr:sinn] Mag. Julia Tulipan  
Sternegasse 3 A-1010 Wien

e280g

