

# [nähr:sinn] ge**NUSS**[explosion] 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 Ceylon Zimt. Wir verwenden ballaststoffreiche Kokosnuss und Erdmandel für einen vollen, harmonischen Geschmack.

Genieße ge**NUSS**[explosion] mit Vollfett-Joghurt, Kokosmilch oder Mandeldrink zum Frühstück oder als Snack. Perfekt für deinen LCHF Lebensstil.

## **Frühstücks-Mischung aus gebackener Kokosnuss, Nüssen und Hühnereweiß ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmittel**

**Zutaten:** Kokosnuss 41%, Nüsse 25%  
**(Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)**,  
Süßungsmittel Erythrit, Erdmandeln,  
Kürbiskerne, **Hühnereiklarpulver** 2%,  
Zimt, Bourbon-Vanille-Extrakt, Salz

- \* Low Carb: Reduzierter Kohlenhydratanteil – im Durchschnitt 60% weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Knuspermüslis
- Ohne Zuckerzusatz (Enthält von Natur aus Zucker)
- Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von Zucker Erythrit enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln
- Hoher Ballaststoffgehalt (Von Natur aus ballaststoffreich)
- 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 Schalentteile 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	2.406 kj / 575 kcal
Fett	52
davon gesättigte Fettsäuren	31
Kohlenhydrate	22
davon Zucker	6,3
davon mehrwertige Alkohole	11
Ballaststoffe	12
Eiweiß	13
Salz	0,20

Sorgfältig hergestellt in



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

[nähr:sinn] Mag. Julia Tulipan  
Sterngasse 3 A-1010 Wien

**e280g**

