

CereGran®

Bio Basis-Müsli aus
gekeimter Gerste und Dinkel

Die Keimung macht den Unterschied!



Durch Licht, Wärme und Wasser beginnt das kleine Getreidekorn zu keimen. Dabei entwickelt es mit Enzymkraft ein ungeahntes Potential:

- ✓ viele **wichtige B-Vitamine** wie Folsäure
- ✓ Zink für den **Säure-Basen-Haushalt**¹
- ✓ hohe **Eiweiß-Qualität**
- ✓ reich an **Ballaststoffen**
- ✓ **gute Bekömmlichkeit**

Der perfekte Start in den Tag

- anhaltende Energie für den Tag²
 - gegen vorzeitigen Hunger am Vormittag
 - für Konzentration und Leistungsfähigkeit^{2,3}
- ♥ **ohne Zuckerzusatz:** Während der Keimung entwickelt sich eine feine Natursüße.
- ♥ 100 % gekeimte Bio-Gerste und Bio-Dinkel
- ♥ 100 % Vollkorn



¹ Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei.
² Eisen und Magnesium tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei und zu einem normalen Energiestoffwechsel.
³ Thiamin und Vitamin B₆ tragen zur normalen psychischen Funktion bei.

Vitamine und Mineralstoffe wirken optimal, wenn Sie Ihren täglichen Bedarf über natürliche Lebensmittel decken. Achten Sie auf eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise.

CereGran®

Bio Basis-Müsli aus
gekeimter Gerste und Dinkel

Nährwerte in 100 g CereGran®:

Energie	1533 kJ / 363 kcal	
Fett	3,1 g	
· davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	
Kohlenhydrate	65,6 g	
· davon Zucker	7,6 g	
Ballaststoffe	12,8 g	
Eiweiß	11,8 g	
Salz	0,05 g	
		% der Referenzmenge
Thiamin	0,27 mg	25 %
Vitamin B ₆	0,42 mg	30 %
Folsäure	112 µg	56 %
Niacin	7,1 mg	44 %
Eisen	3,5 mg	25 %
Zink	2,9 mg	29 %
Magnesium	130 mg	35 %

Thiamin = Vitamin B₁

Zutaten:

gekeimte, geschrotete **Gerste*** (50%),
 gekeimter, geschroteter **Dinkel*** (50%)
 * aus biologischer Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis Ende:

Bitte trocken
aufbewahren!

Inhalt: **500 g**

Dr. Metz KG
 Siemensstr. 7
 D-65779 Kelkheim
 Tel.: 0 61 95 / 30 71

www.drmetz.de



Dr. Metz

CereGran®

aus gekeimtem Getreide

Bio Basis-Müsli

gekeimte Gerste &
gekeimter Dinkel

100 % Vollkorn

natürlich vitaminreich

ohne Zuckerzusatz*



DE-ÖKO-013
EU-
Landwirtschaft

*enthält von Natur aus korneigenen Zucker

CereGran®

Bio Basis-Müsli aus
gekeimter Gerste und Dinkel

- ohne Einweichen **verzehrfertig**
- ungesüßt, natürlich-aromatisch

Urgesund: Gerste & Dinkel

Gerste und das Hildegard-Korn **Dinkel** zählen zu den ältesten Getreidesorten. Neben einem nussig-milden Aroma punkten sie mit hochwertigem Eiweiß und guter Bekömmlichkeit.

Müsli-Zubereitung

Mischen Sie 2 - 4 Esslöffel CereGran® mit Milch, Joghurt oder Kompott. Mit Obst, Cranberries, Nüssen und Honig nach Belieben verfeinern.



oder
warm genießen
für 2 Portionen

1 Tasse CereGran® mit 1½ Tassen Milch(-ersatz) oder Wasser köcheln lassen, bis der Brei weich wird. Mit Zimt oder Vanille abschmecken und mit Obst servieren.

CereGran® ist mehr als ein Müsli:
Fordern Sie unsere kostenlosen Rezepte an.