

LASS DIR DAS LEBEN SCHMECKEN

Mit unseren
FODMAP-armen Produkten



Schnitzer
GLUTENFREIHEIT



MONASH
UNIVERSITY
LOW FODMAP
CERTIFIED™

Unsere FODMAP-armen Produkte für ein gutes Bauchgefühl – von der Monash University zertifiziert

A4585  **BIO BAGUETTE CLASSIC**

Der französische Klassiker, glutenfrei interpretiert. Durch den milden Geschmack eignet sich das Baguette für jede Art von Belag, ob herzhaft oder süß.

Zutaten: Wasser, 28 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), Hirseflocken*, Leinsamenmehl*, Sonnenblumenöl*, 3 % Maismehl*, Reismehl*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Dextrose*, Meersalz, Hefe*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Gewürze*

Reich an Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **2x**  **360 g**

A4587  **BIO BAGUETTE GRAINY**

Das körnige Baguette überzeugt mit seinem nussig-kraftigen Geschmack. Veredelt mit Leinsamen und Sesam ist es reich an Ballaststoffen und lässt sich nach Belieben belegen und bestreichen.

Zutaten: Wasser, 23 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), 4 % **Sesamsamen***, 4 % Leinsamen*, 4 % Leinsamenmehl*, Apfelfaser*, Sonnenblumenöl*, Reismehl*, 2 % Maismehl*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Meersalz, Hefe*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Gewürze*

Reich an Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **2x**  **320 g**

A4708  **BIO BROT CLASSIC**

Der Klassiker zum Direktverzehr. Das Brot Classic überzeugt durch seinen milden Geschmack und seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Direkt aus der Packung, getoastet oder als Sandwich ein Genuss.

Zutaten: Wasser, 28 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), Reismehl*, 6 % Hirseflocken*, 3 % Maismehl*, Sonnenblumenöl*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Meersalz, Apfelessig*, Hefe*, Dextrose*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Gewürze*, Zitronenextrakt*

Quelle von Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **2x6**  **400 g**

A4709  **BIO BROT RUSTIC**

Kräftig und herzhaft im Geschmack: Die direkt verzehrbereiten Bio-Brotstcheiben schmecken zu jeder Mahlzeit und erinnern an ein klassisches Bauernbrot.

Zutaten: Wasser, 29 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), Reismehl*, Hirsemehl*, 3 % Maismehl*, Sonnenblumenöl*, Hirseflocken*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, glutenfreies **Gerstenmalzextrakt***, Meersalz, Apfelessig*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Hefe*, Gewürze*, Zitronenextrakt*

Quelle von Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **2x6**  **430 g**

A4703-8  **BIO BAGUETTINI RUSTIC**

Klein in der Form und groß im Geschmack. Das Mini-Baguette Rustic ist mit Leinsamenmehl verfeinert und schmeckt herzhaft lecker. Ideal für den kleinen Hunger.

Zutaten: Wasser, 24 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), 4 % Leinsamenmehl*, Apfelfaser*, Sonnenblumenöl*, Reisflocken*, 2 % Maismehl*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Meersalz, Hefe*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Reismehl*, Gewürze*

Reich an Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **2x**  **200 g**

A4705-6  **BIO PANINI CLASSIC**

Mit seinem sternförmigen Einschnitt ist dieses Brötchen der Klassiker unter den Frühstücksbrotchen und erfreut sich großer Beliebtheit bei Groß und Klein.

Zutaten: Wasser, 29 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), 6 % Hirseflocken*, Leinsamenmehl*, Sonnenblumenöl*, Reismehl*, 2 % Maismehl*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Dextrose*, Hefe*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Gewürze*

Reich an Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **3x**  **188 g**

A4706  **BIO PANINI GRAINY**

Das Brötchen mit Mohn, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam überzeugt durch seinen nussig-kraftigen Geschmack und die knusprige Kruste.

Zutaten: Wasser, 23 % Maisstärke*, Reinsnursauer-teig* (Reismehl*, Wasser), 6 % Sonnenblumenkerne*, Hirseflocken*, Leinsamenmehl*, Sonnenblumenöl*, 2 % Leinsamen*, Reismehl*, 2 % **Sesamsamen***, 2 % Mohnsamen*, 2 % Maismehl*, Apfelfaser*, Flohsamenschalen*, Erbsenprotein*, Dextrose*, Meersalz, Hefe*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Xanthan; Gewürze*

Reich an Ballaststoffen   Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja \ Ei
 \ Weizen \ Nuss   **3x**  **188 g**

A4544  **BIO MUFFIN SCHOKO**

Entdecke deine dunkle Seite und erlebe eine süße Verführung. Der saftige Kakaorührteig mit zarten Schokoladenstücken überzeugt nicht nur Schokoladenliebhaber.

Zutaten: Rohrzucker*, **Vallel***, Margarine* (Palmöl*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*, Salz, Zitronensäurekonzentrat*), 15 % Zartbitterschokolade* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*), Reismehl*, 7 % Kakao*, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Meersalz, Zitronenextrakt*, Weinstein-Backpulver* (Maisstärke*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat)

Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja
 \ Weizen \ Nuss \ Hefe   **2x**  **140 g**

A4598  **BIO GRISSINI SESAM**

Die Miniversion des traditionellen italienischen Gebäcks, verfeinert mit Sesam. Perfekt zum Servieren in geselliger Runde.

Zutaten: 69 % Kartoffelstärke*, Maismehl*, Sonnenblumenöl*, 4 % **Sesamsamen***, **Sojamehl***, Dextrose*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkeimehl*, Weinstein-Backpulver* (Maisstärke*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Emulgator: **Sojalécithine***

Quelle von Ballaststoffen    Ohne Zusatz von:
 \ Gluten \ Soja
 \ Weizen \ Nuss \ Ei
 \ Hefe   **100 g**

Die von der Monash University zertifizierten Produkte von Schnitzer Glutenfreiheit werden in Deutschland unter Lizenz verwendet. Eine Portion dieser Produkte ist FODMAP-arm und kann die Einhaltung der „Monash University Low FODMAP diet“ unterstützen. Für die erfolgreiche Umsetzung des FODMAP-Ernährungskonzepts, insbesondere in der restriktiven Anfangsphase, ist die Begleitung und Beratung durch eine auf FODMAP-spezialisierte Ernährungsfachkraft empfehlenswert.



JETZT IN UNSEREM WEBSHOP BESTELLEN



FODMAP

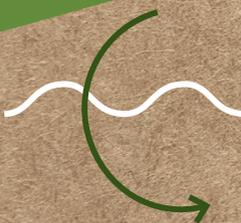
Fermentierbare
Oligosaccharide
Disaccharide
Monosaccharide
And (und)
Polyole

FODMAPs sind bestimmte Kohlenhydrate und Zuckeralkohole, die bei empfindlichen Menschen und bei Reizdarmsyndrom zu Verdauungsbeschwerden wie Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall und/oder Verstopfung führen können. Eine FODMAP-arme Ernährung hilft erfahrungsgemäß die Symptome zu lindern.

Das FODMAP-Konzept ist wissenschaftlich anerkannt und gilt derzeit als eine der erfolgreichsten Ernährungsformen bei Reizdarm. Um Menschen mit einem sensiblen Darm den Alltag zu erleichtern und ihnen zu einem besseren Wohlbefinden zu verhelfen, hat Schnitzer neun Produkte von der Monash University in Australien als FODMAP-arm zertifizieren lassen.

Weitere FODMAP-Informationen der Erfolgsautorin Carine Buhmann unter www.fodmap-konzept.ch

KONTAKT



Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Straße 9
77656 Offenburg
Deutschland

Telefon: +49 (0)781/504-7500
Telefax: +49 (0)781/504-7509
E-Mail: info@schnitzer.eu
Internet: www.schnitzer.eu

Schnitzer
GLUTENFREIHEIT

