

# QUINOETTE



**DIE NEUE  
BREZEL**

**MIT WERTVOLLEM**

# QUINOA

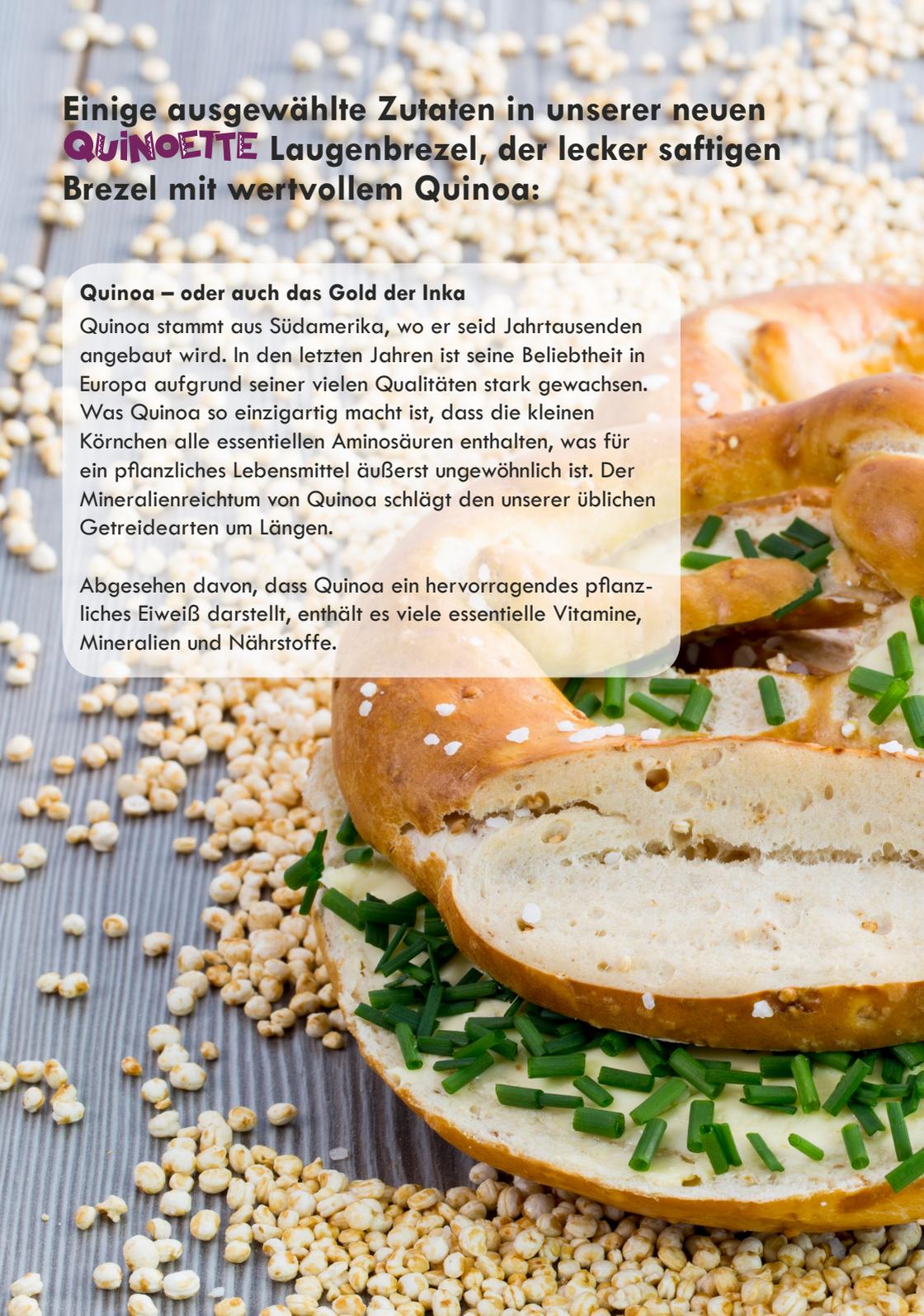
**UND VIELEN AUSGEKLÜGELTEN SAATEN.**

# Einige ausgewählte Zutaten in unserer neuen **QUINOETTE** Laugenbrezel, der lecker saftigen Brezel mit wertvollem Quinoa:

## **Quinoa – oder auch das Gold der Inka**

Quinoa stammt aus Südamerika, wo er seit Jahrtausenden angebaut wird. In den letzten Jahren ist seine Beliebtheit in Europa aufgrund seiner vielen Qualitäten stark gewachsen. Was Quinoa so einzigartig macht ist, dass die kleinen Körnchen alle essentiellen Aminosäuren enthalten, was für ein pflanzliches Lebensmittel äußerst ungewöhnlich ist. Der Mineralienreichtum von Quinoa schlägt den unserer üblichen Getreidearten um Längen.

Abgesehen davon, dass Quinoa ein hervorragendes pflanzliches Eiweiß darstellt, enthält es viele essentielle Vitamine, Mineralien und Nährstoffe.





### **Weizenkeime - die Vitaminspeicher**

Weizenkeime sind kleine Vitaminspeicher - insbesondere mit hohem Gehalt an allen Vitaminen der B-Gruppe und an Vitamin E.

### **Amaranth – ein wahres Powerkorn**

Die kleinen Amaranth-Körnchen strotzen vor leicht verwertbaren Nähr- und Vitalstoffen. Das macht sie so beliebt.

### **Leinsamen – das Omega-3-Körnchen**

Leinsamen enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe wie beispielsweise Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffe.



Quinoa auch Inkakorn genannt, gehört zur Familie der Fuchsschwanzgewächse (Amaranthaceae). UN-Generalsekretär Ban Ki Moon erklärte 2013 zum „Jahr der Quinoa“.

Quinoa stammt aus Südamerika, wo es seit 6000 Jahren gemeinsam mit Amarant ein Hauptnahrungsmittel ist. Es wurde besonders in den Hochebenen der Anden oberhalb einer Höhe von 4000 m angebaut. Die steigende Nachfrage nach dem wertvollen Rohstoff erfreut die Quinoa Bauern.

Schon Anfang der 90er Jahre beschrieb die Nasa in einer Studie Quinoa als „neues“ Getreide. Für Astronauten ist das Fuchsschwanzgewächs durch die einzigartige Aminosäurenstruktur und dem hohen Eiweißgehalt eine nützliche Nährstoffquelle.