

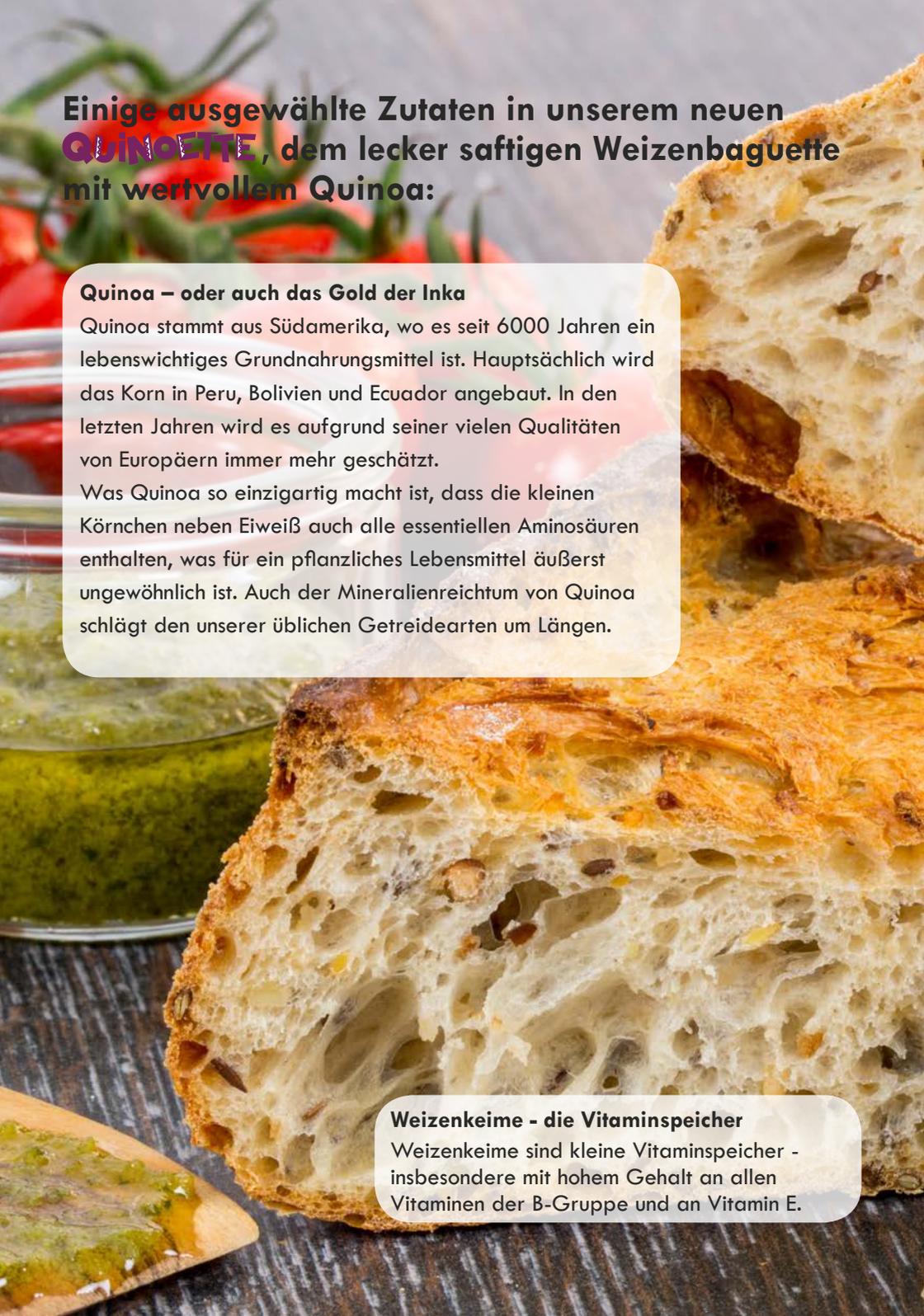
QUINOETTE

A white ceramic bowl filled with cooked quinoa sits on a light-colored wooden surface. Two long, golden-brown loaves of bread, likely made with quinoa, are placed diagonally across the foreground. The background is filled with scattered quinoa grains, creating a textured, natural setting.

DAS NEUE
WEIZENBAGUETTE
MIT WERTVOLLEM

QUINOA

UND VIELEN AUSGEKLÜGELTEN SAATEN.



Einige ausgewählte Zutaten in unserem neuen **QUINOETTE, dem lecker saftigen Weizenbaguette mit wertvollem Quinoa:**

Quinoa – oder auch das Gold der Inka

Quinoa stammt aus Südamerika, wo es seit 6000 Jahren ein lebenswichtiges Grundnahrungsmittel ist. Hauptsächlich wird das Korn in Peru, Bolivien und Ecuador angebaut. In den letzten Jahren wird es aufgrund seiner vielen Qualitäten von Europäern immer mehr geschätzt.

Was Quinoa so einzigartig macht ist, dass die kleinen Körnchen neben Eiweiß auch alle essentiellen Aminosäuren enthalten, was für ein pflanzliches Lebensmittel äußerst ungewöhnlich ist. Auch der Mineralienreichtum von Quinoa schlägt den unserer üblichen Getreidearten um Längen.

Weizenkeime - die Vitaminspeicher

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

Kürbiskerne - der Rohstoff für das schwarze Gold

Kürbiskerne liefern reichlich ungesättigte Fettsäuren (über 80 Prozent), Vitamin E und Beta-Carotin sowie Magnesium, Eisen, Zink und Selen. Ihre wichtigsten Inhaltsstoffe jedoch sind die Phytosterine, eine Gruppe von bioaktiven Inhaltsstoffen.

Leinsamen – das Omega-3-Körnchen

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

Nährwerte

Quinoette enthält durchschnittlich	pro 100 g
Energie.....	281 kcal / 1181 kJ
Fett.....	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,8 g
Kohlenhydrate.....	41,5 g
davon Zucker	3,0 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß.....	10,9 g
Salz.....	1,52 g

Zutaten

Wasser, **Weizenmehl**, Quinoa (gepufft, Mehl) 7%, Leinsaat, Salz, Kürbiskerne, **Weizenkeimmehl**, Buchweizenschrot, **Weizengluten**, **Weizenfaser**, Stabilisator: Guarkernmehl, **Gerstenmalzextraktpulver**, Hefe, getrockneter **Weizensauerteig**, Emulgator: Mono- und Diglycerid von Speisefettsäuren

A close-up photograph of a quinoa plant. The image shows several stalks with yellow and red grains. The background is a soft-focus field of similar plants, creating a warm, golden atmosphere. The text is overlaid on a semi-transparent white box in the center of the image.

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

Quinoa stammt aus Südamerika, wo es seit 6000 Jahren gemeinsam mit Amaranth 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.