incombo - Brot mit Laib & Seele

Alles, was schmeckt: Incombo ist Brotgenuss pur! Ausgewählte Zutaten mit hervorragenden Ernährungseigenschaften machen dieses Brot zu einem Schatz moderner Backkultur. Dinkel und Quinoa, Chia und Amaranth, Leinsaat, Sojaschrot und gleich drei Proteinquellen aus Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Weizenprotein – Incombo erweckt die Kraft uralter Kulturpflanzen zu neuem Leben und schenkt Ihnen jeden Tag ein Stück Vitalität. Kohlenhydratreduziert, dabei eiweißreich und mit hohem Ballaststoffgehalt entspricht es den Ansprüchen unserer Zeit und ist ein wertvoller Beitrag zu einer ausgewogenen und bewussten Ernährung. Aromatisch-kräftig, angereichert mit vielen leckeren Körnern und einer herzhaft-knusprigen Kruste – ein Brot, das sich schmecken lässt.
Incombo: gut in den Tag, gut durch den Tag!

CHIA - Als Grundnahrungsmittel und Heilmittel in einem spielte dieses Pseudogetreide bereits vor 5000 Jahren bei den alten Mayas eine wesentliche Rolle. Schätzten auch andere amerikanische Ureinwohner das Salbeigewächs als sattmachende Zutat, so werden die erstaunlichen Eigenschaften dieser vergessenen Pflanze heute neu entdeckt.

QUINOA - Quinoa ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Gänsefüße in der Familie der Fuchsschwanzgewächse. In den Anden ist sie bereits seit etwa 5000 Jahren als Kulturpflanze bekannt. Sie gilt als eine der besten Eiweißquellen der Welt und wurde 2013 zur „Pflanze des Jahres“ gewählt.

TRAUBENKERNMEHL - Traubenkernmehl behält selbst bei starker Erhitzung seine wertvollen Inhaltsstoffe. Das ist das Besondere an ihm. Daher eignet es sich außerordentlich gut zum Backen und verleiht allen Backwaren und Gerichten einen herzhaften und nussigen Geschmack.

AMARANTH – Amaranth gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Die Samen und Blätter dieses so genannten Pseudogetreides wurden schon vor 3000 Jahren von den Inkas und Azteken als Grundnahrungsmittel verwendet. Sein Name bedeutet so viel wie „nicht welkend“ oder „unsterblich“.

DINKEL – Für Hildegard von Bingen, eine der bedeutendsten Universalgelehrten und Heilkundigen des Mittelalters, bildete Dinkel eine der Hauptsäulen ihrer Ernährungslehre. Das altbewährte Urkorns erfreut sich bei Freunden naturbelassener Lebensmittel bereits seit langem wieder großer Beliebtheit.

SONNENBLUMEN-PROTEIN –Von den Inkas als göttlich verehrt, sind die Kerne der Sonnenblumen heute buchstäblich in aller Munde. Natürliches Sonnenblumen-Protein ist ein 100 % reines und pflanzliches Produkt. In einem schonenden Verfahren wird aus den geschälten Samen das feine Pulver mit seinen hervorragenden Nährwerteigenschaften gewonnen. Leicht nussig im Geschmack ist es eine Bereicherung für jede Backmischung, aber auch als Brotaufstrich oder Zusatz für Cerealien geeignet.

LEINSAAT – Das Gewächs, auch Flachs genannt, gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Seine lateinische Bezeichnung „Linum usitatissimum“ bedeutet übersetzt: äußerst nützlicher Lein. Die Samen haben je nach Sorte eine braune oder gelbe Schale. Das daraus gewonnene Leinöl diente bereits im antiken Griechenland als Heilmittel gegen vielerlei Beschwerden.

KÜRBISKERNPROTEIN - Der Kürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Seine kleinen dunkelgrünen Kerne schmecken sowohl im Müsli, auf Rohkostsalaten und in Backwaren einfach köstlich. Aus ihnen wird durch schonende Entölung und Vermahlung Kürbiskernprotein hergestellt. Sie gelten als exzellente Quelle für Ballaststoffe.