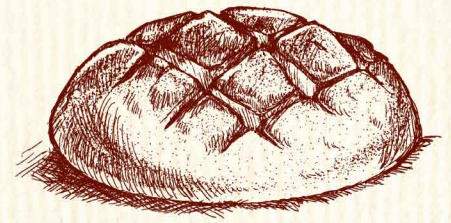


Steinmühlen-Brote

mit dem vitalen Getreide-Keimling



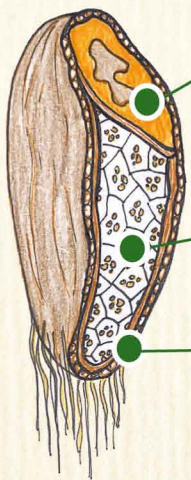
Liebe Freunde guter Steinmühlenbrote,

auch wenn Ihnen beim Gedanken an unsere guten Brote mit dem wunderbar aromatischen Geschmack schon das Wasser im Mund zusammenläuft, möchten wir eine interessante Nachricht an den Beginn stellen. Kürzlich erhielten wir folgende Anfrage: „Hallo zusammen, ich bestelle regelmäßig und bin sehr begeistert von Ihren Produkten. Jetzt habe ich eine Frage zum Brot: es gibt in der EU das neue Gesetz, dass Insekten in Backwaren mit verarbeitet werden können. Ist das bei Ihnen auch der Fall?“

Anlass für die besorgte Nachfrage ist eine neue EU-Verordnung, die am 10.2.2025 in Kraft getreten ist. Nachdem schon 2021 Mehlwürmer in der EU als »neuartiges Lebensmittel« zugelassen worden waren, darf nun seit 10. Februar erstmals ein UV-behandeltes Mehlwurmpulver in Grundnahrungsmitteln wie Brot, Brötchen oder Kuchen verarbeitet werden.

**Bei uns nicht! Denn bei Lebe Gesund kommen weder Insekten
noch andere tierische Bestandteile ins Brot -
alle unsere Lebensmittel sind und bleiben zu 100 % vegan!**

Wertvolles Brot - wie früher, mit Getreide-Keimling



Keimling, 3%
enthält Mineralstoffe,
Keimöl, Spurenelemente, Enzyme,
Vitamine, Eiweiß

Mehlkörper, 80%
enthält Kohlenhydrate
und Eiweiß

**Schale bzw.
Kleie, 17%**
enthält Mineralstoffe
und Enzyme

Die eigentlich wertvollen Bestandteile wie Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, Eiweiße sowie hochwertiges Keimöl sind im Keimling enthalten.

Bei uns wird das Korn nicht geschlagen, sondern sanft auf unserer Steinmühle gemahlen. **Durch dieses Mahlverfahren ist der Keimling in allen unseren Mehlen, auch in den hellen Mehlen wie z.B. dem Weizenmehl, enthalten. Das ist eine echte Rarität.**

Üblicherweise wird heutzutage mit Walzenmühlen gearbeitet, bei denen der Keimling aus verarbeitungstechnischen Gründen abgetrennt wird.

Erfahren Sie mehr: www.lebegesund.de/brot-infothek

