

Neues Low-Carb Brot – Martha Powerfood entwickelt 100% natürliche Bio-Backmischung, vegan, ohne Soja, ohne Mandel und ohne Gluten

geschrieben von Martha Powerfood | 6. Juli 2016



Kohlenhydratarme (Low-Carb) Diäten sind im Trend. Kein Wunder: Durch den Verzicht auf Kohlenhydrate lassen sich schnell ein paar Pfund abnehmen. Mit der neuen Bio-Brotbackmischung „Low-Carb Brot hell“ von [Martha Powerfood](#) muss man auch bei einer Low-Carb-Diät nicht auf Brot verzichten. Die Backmischung ergibt ein kohlenhydratarmes Brot, frei von Zusätzen und häufigen Allergenen. Eine Scheibe (40g) hat nur 3,5g Kohlenhydrate.

Vegetarier, Veganer und vor allem auch Allergiker, z.B. auf Gluten oder Soja, tun sich oft schwer passende Low-Carb-Produkte zu finden. Deshalb wurde das Low-Carb Brot hell bewusst für Vegetarier, Veganer und Allergiker entwickelt. Diese erhalten eine Bio-Brotbackmischung, die frei

von Soja, Gluten, Mandeln und tierischem Eiweiß ist. Das junge Unternehmen aus dem Münchner Umland verwendet ausschließlich natürliche Zutaten mit hochwertigen Inhaltsstoffen. So sind die darin enthaltenen Leinsamen nicht nur gut für die Verdauung, sondern enthalten viele Nährstoffe und Vitamine sowie einen hohen Anteil der essentiellen Omega-Fettsäuren. Kichererbsenmehl liefert weitere Ballaststoffe. Darüber hinaus werden der Kichererbse auch Blutzucker regulierende Eigenschaften zugeschrieben.

„Mit unserem Low-Carb Brot hell haben wir eine Backmischung kreiert, die einfach zu backen ist, lecker schmeckt und sättigende Wirkung hat“, so Sabine Kellner, Mitgründerin und verantwortlich für die Produktentwicklung. Die Bio-Backmischung enthält keine Hefe, kein Soja, keine Mandeln und kein Gluten.

Die 300g Packung ergibt ca. 600g fertiges Brot und kostet ca. 5,99 Euro. Es ist erhältlich im Handel sowie über verschiedene Online-Shops.