



PRESSEMITTEILUNG

## GEKEIMTE SAATEN DER WERTVOLLE INHALTSSTOFF IN ZAHLREICHEN NICOL GÄRTNER- PRODUKTEN

**Groß-Gerau, Mai 2019: Gekeimte Saaten als wertvolle Zutat bei einer ausgewogenen Ernährung sind in aller Munde und gelten als der Nährstoffhammer schlechthin. Doch was sind gekeimte Saaten eigentlich und was macht sie so besonders für die NICOL GÄRTNER ...myBiO Brot-Backmischungen?**

Durch das Keimen von energie- und nährstoffreichen Samen und Hülsenfrüchten entfalten diese ihre gesamte Wirkung und ihren vollen Geschmack. Dies ermöglicht, dass der Körper die Nährstoffe besser aufnehmen kann. Die NICOL GÄRTNER ...myBiO Brot-Backmischungen enthalten gekeimte Saaten, die die Vollwertigkeit und einen hochkonzentrierten Nährstoffgehalt der Produkte garantieren. NICOL GÄRTNER hat sich zum Ziel gesetzt, seine Kunden bei einer langfristig gesunden und genussvollen Ernährung zu unterstützen. Dafür verwendet das Unternehmen hochwertige Naturrohstoffe und vollwertige Zutaten in Bio-Qualität wie z. B. gekeimte Leinsaat, gekeimte Vollkornsaaten und gekeimte Luzerne (Alfalfa).

### **Vorteile von gekeimten Saaten**

Saaten zählen generell schon zu den besonders gesunden Nahrungsmitteln, aber die einzelnen Nährstoffe und die weiteren Inhaltsstoffe entfalten sich größtenteils erst im Keimprozess. Während der Wachstumsphase einer Pflanze kann der Vital- und Nährstoffgehalt erheblich steigen, da sich hier Inhaltsstoffe des Keims wie Aminosäuren, Fettsäuren, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Enzyme vermehren und teilweise sogar komplett neu bilden. Die Enzyme wandeln dabei Stärke in Einfachzucker um und dadurch sind Samen auch für die Ernährung von Allergikern von hoher Bedeutung. Während des Keimprozesses werden Hemmstoffe abgebaut, so dass der Körper Inhaltsstoffe wie Mineralien und Nährstoffe besser verdauen und aufnehmen kann. Der Verzehr von säurebildenden Lebensmitteln wie etwa Milchprodukten und Kaffee führt zu einer Übersäuerung des Körpers. Da der Körper gekeimte Saaten basisch verstoffwechselt, tragen sie in besonderem Maße zum Ausgleich bei. Bei gekeimten Saaten



kann davon ausgegangen werden, dass in der Regel frische und gesunde Samen genutzt werden, da nur diese keimen können. Zudem schmecken Keimlinge besonders gut und bringen eine wahre Vielfalt auf den Teller, da sich der Geschmack je nach Keimgrad verändert. Bei Getreide wie z. B. Buchweizen bewirkt die Umwandlung der Stärke in Einfachzucker beim Keimprozess neben der leichteren Verdaulichkeit und dem hohen Nährstoffgehalt eine Verbesserung des Geschmacks.

### **NICOL GÄRTNER Produkte mit gekeimten Saaten**

Gekeimte Saaten sorgen für einen hoch konzentrierten Nährstoffgehalt in den glutenfreien Brotsorten Balance-Brot, Aktiv-Brot, Glücks-Brot und Energie-Brot. Die Brote bieten absolute Vollwertigkeit ohne



Auszugsmehle. Stattdessen verleihen Mandel- und Kastanienmehl ein köstlich-kraftiges Nussaroma. Ebenso stecken Ballaststoffe und Proteine sowie ungesättigte Fettsäuren – wichtige Bestandteile einer gesunden und ausgewogenen Ernährung – in den ...myBiO Brot-Backmischungen. Ihren einzigartigen Geschmack verdanken die Brote von NICOL GÄRTNER ihrer außergewöhnlichen Würzmischung: Cumin, auch Kreuzkümmel genannt, sowie süßer Anis. Diese Gewürze können für Bekömmlichkeit sorgen, den Bluthochdruck reduzieren und Husten lindern. Die ...myBiO Brot-Backmischungen kommen völlig ohne Gluten und ohne Hefe aus. Gerade die fehlende Hefe macht das Backen besonders einfach und schnell.

Die vollwertigen Brot-Backmischungen von NICOL GÄRTNER sind genau das Richtige für ein gesundes und energiegeladenes Frühstück oder eine kräftigende Zwischenmahlzeit. Die Zubereitung der Brote ist schnell, einfach und gelingt auch Backanfängern. Nach wenigen Minuten und Handgriffen sind die Brote bereit für den Ofen.

Die vollständige Range der NICOL GÄRTNER ...myBiO Brot-Backmischungen besteht aus fünf Brot-Backmischungen inklusive eines Pfannen-Brots. Die NICOL GÄRTNER Produkte gibt es im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und in Drogerien sowie online.



Nähere Informationen zu den Produkten unter [www.nicolgaertner.de](http://www.nicolgaertner.de) und [www.nicolgaertner-shop.de](http://www.nicolgaertner-shop.de).

Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

**Pressekontakt:**

Katharina Habel  
conjoin communication GmbH  
Hanauer Landstraße 175-179  
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24

E-Mail: [katharina.habel@conjoin-communication.de](mailto:katharina.habel@conjoin-communication.de)

**NICOL GÄRTNER**

PG Organics GmbH  
Im Neugrund 13  
64521 Groß-Gerau

E-Mail: [info@pgorganics.de](mailto:info@pgorganics.de)

Über die Marke **NICOL GÄRTNER**

Nicol Gärtner ist die Namensgeberin der Marke. Die Leidenschaft für vegane Koch- und Backzutaten entwickelte sie von klein auf und setzt diese bis heute mit all ihrer Erfahrung und Engagement in die Tat um. Die NICOL GÄRTNER-Produkte gibt es im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und in Drogerien sowie online. NICOL GÄRTNER produziert Bio-Lebensmittel für einen veganen Lebensstil, den inzwischen 1,3 Millionen Deutsche führen. NICOL GÄRTNER unterstützt Menschen in ihrer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung. Dazu zählen zum Beispiel Sportler, werdende Mütter, Kinder und Senioren sowie natürlich all diejenigen, die auf sich und ihren Körper achten. Glutenfreies Backen und ein veganer Lebensstil entsprechen inzwischen einer neuen Grundeinstellung – vor allem bei den Millennials, für die eine bewusste und intelligente Ernährungsweise völlig selbstverständlich ist.