

Neues
aus der Backstube



Brot und Brötchen
mit der Weißen

DE-ÖKO-006



Süßlupine



Die Soja-Alternative aus heimischem Bio-Anbau punktet mit vielen Qualitäten:

- hoher Eiweißgehalt
- enthält alle essenziellen Aminosäuren
- wichtige Vitamine und Mineralstoffe
- hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren
- wenig Kohlenhydrate
- bodenverbessernde Ackerfrucht

Der ökologische Eiweißlieferant

Die Süßlupine, hier speziell die Weiße Lupine, hat sich in den letzten Jahren durch alkaloidfreie Züchtungen als pflanzlicher Eiweißlieferant zur echten Soja-Alternative entwickelt. Mit bis zu 40% Protein kommt der Gehalt locker an den der Sojabohne heran. Die Samen liefern außerdem die Vitamine A und B₁ sowie Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen und sind reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. In Studien konnte eine cholesterinsenkende Wirkung nachgewiesen werden.

Hinweis: In seltenen Fällen können Menschen mit einer Allergie gegen Erdnuss auch auf Lupinen reagieren.

Gut für den Boden und die heimische Landwirtschaft

Lupinen brauchen keine Düngung, sondern gelten selbst als Bodenverbesserer. Die Ackerfrucht aus der Familie der Leguminosen ist mit an den Wurzeln sitzenden Knöllchenbakterien in der Lage, Stickstoff im Boden zu binden.

Die interessante Pflanze birgt großes Potenzial für die heimische ökologische Landwirtschaft und eine hochwertige pflanzliche Ernährung. Derzeit wird die Weiße Lupine auf Versuchsflächen in Niedersachsen und auf Fehmarn angebaut; Verarbeitungsstrukturen befinden sich im Aufbau.

Mit unserem neuen Brotangebot wollen wir diese Entwicklung mit unterstützen.

Vollkornbäckerei Rasche

Göhrdestr. 3, 29499 Zernien, Tel. 0 58 63 - 98 78 44

www.vollkornbaeckerei-rasche.de