

DER ÖTZTAL BÄCK – 9x in Ihrer Nähe!

Guet. Frisch. Echt ötztalerisch.

Die beste Semmel

Unsere vitalen Keimkraftsemmeln erhalten Sie in all unseren 9 Filialen:

- 6456 Obergurgl, Gurglerstraße 106 T: 05256 22907
6450 Sölden, Dorfstraße 132 T: 05254 30343
6444 Längenfeld, Huben 129 T: 05253 64761
6444 Längenfeld, Oberlängenfeld 14 T: 05253 43157
6441 Umhausen, Niederthai 102 T: 05255 501534
6441 Umhausen, Dorf 15 T: 05255 50074
6433 Oetz, Hauptstraße 50 T: 05252 21197
6430 Öztal Bahnhof, Öztaler Höhe 3 T: 05266 87166
6414 Mieming, Obermieming 179 a T: 05264 40029



Öztal Bäck
Bäckerei · Konditorei

© studiefat

Die Kraftsemmel

Die Kraft des Keimlings bringt Geschmack und Vitalität in die Semmel

AUSGEZEICHNET BEIM
16. INTERNATIONALEN

Brotwettbewerb
2013



**Qualitäts-
auszeichnung**
beim internationalen
Brotwettbewerb der
Bundesinnung mit dem
1. PREIS

Öztal Bäck
Bäckerei · Konditorei

Sagen Sie uns Ihre Meinung – denn Ihre Meinung zu unseren Produkten interessiert uns:
info@oetztael-baeck.at

Öztal Bäck GmbH, Gewerbestraße 9, 6450 Sölden
Telefon: +43 (0) 5254 2482, Mail: info@oetztael-baeck.at
www.oetztael-baeck.at



Die Kraft aus 10 gekeimten Körnern ...

Bewusst leben & genießen ...

Herkömmliches Mehl besteht aus einer Getreidesorte, die vermahlen wird. Wir nutzen die natürliche Kraft von Keimlingen und mischen dem herkömmlichen Mehl jetzt ein ganz besonders vitales Mehl bei. Mehl nicht nur aus Korn, sondern aus **10 verschiedenen Körnern**.

Und jedes einzelne Korn wurde vor der schonenden Trocknung und Vermahlung zum Keimen gebracht. Keimen ist der älteste Vorgang der Natur und macht aus jedem Korn ein wahres Vitalpaket. Durch das Keimen werden bereits im Korn enthaltene Vitamine auf ganz natürliche Weise um ein Vielfaches vermehrt.

Darüber hinaus werden die Spurenelemente und Mineralstoffe aufgeschlossen und sind somit erst für den Körper wirksam verfügbar. Die Beimengung von nur 10 % KeimKraft-Mehl bei der Teigzubereitung bringt die Vitalität von Vollkorn in die Semmel und lässt damit den Biss ins Weißgebäck ohne schlechtes Gewissen zu. **Denn Weißgebäck hat jetzt mehr Vitamine und aufgeschlossene Spurenelemente und durch das Keimen bleibt das Gebäck außerdem länger frisch.**

Und all das ganz natürlich ohne die Farbe des Gebäcks nachhaltig zu verändern – Weißgebäck bleibt weiß!

DINKEL ist sehr ursprünglich und ein wahres Kraftstoffpaket. Denkleistung und Konzentrationsfähigkeit werden durch wertvolle Mineralien wie Magnesium und Zink unterstützt. Phosphor dient als Energiequelle für die Körperzellen.

LINSEN haben aufgrund ihres Eiweiß- und Kohlenhydratgehaltes einen hohen Nährwert, bei minimalem Fettgehalt. Neben einem hohen Eisenanteil enthält die Linse auch die Herzschutzstoffe Kalium und Magnesium, sowie knochenstärkendes Kalzium.

WEIZEN, die eigentliche „Mutter unseres Brotes“, ist reich an Vitaminen des B-Komplexes, die wichtig sind für Gehirn, Nerven und zur Stärkung des Immunsystems beitragen. Vitamin E schützt die Zellen als Radikalfänger.

ROTKLEE ist eine der reichsten Quellen für Isoflavone. Die Pflanzenhormone helfen dem Körper u. a. bei der Abwehr gegen ständig entstehende freie Radikale, welche die Zellen angreifen. Auch der Mineralstoffgehalt ist im Rotklee sehr hoch.

LEINSAMEN beinhalten ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, welche für Gehirn und Nerven wichtig sind sowie bei Entzündungsvorgängen und Immunregulation eine Rolle spielen. Die Darmtätigkeit wird durch ihren hohen Ballaststoffgehalt unterstützt.

HIRSE hat einen hohen Gehalt an Kieselsäure, die für feste Nägel, glänzendes Haar und makellose Haut sorgt. Das reichlich enthaltene Eisen ist für die Sauerstoffversorgung des Körpers und die Blutbildung verantwortlich.

ERBSEN sind wahre Fundgruben an Mineralien und Spurenelementen. Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen sind reichlich enthalten. Außerdem bieten sie eine gute Quelle für die Vitamine B1 und B2, also auch Gehirn- und Nervenahrung.

ALFALFA, eine besonders mineralstoffreiche Pflanze, verfügt über alle wichtigen Aminosäuren und ist somit „Kraftnahrung“ für die Körperzellen. Enthalten ist auch eine Vielzahl an sogenannten sekundären Pflanzeninhaltsstoffen.

MAIS war das Hauptnahrungsmittel der Inka, Maya und Azteken – ein Urgetreide wird wieder entdeckt. Er enthält als einzige Getreidesorte große Mengen an Provitamin A, welches die Sehkraft stärkt und die Regeneration der Haut unterstützt.

LUPINE zählt zu den Hülsenfrüchten. Sie hat einen großen Anteil an biologisch hochwertigem Eiweiß und ist somit Lieferant sämtlicher essentieller Aminosäuren für den Zellaufbau. Ein weiterer Inhaltsstoff und wichtiger Zellbaustein ist Lecithin.