



Especialidades de pasta laminada elaborada con brotes dorados



El Dr. Beer usa para esta especialidad de pasta llamada “Goldkeimlinge” (brotes dorados). Es sabido que el potencial de sustancias en el germen, puede aprovecharse completamente, solamente si las condiciones de germinación son controladas de forma precisa y optimizadas.

Los brotes dorados contienen un perfecto equilibrio natural en vitaminas, aminoácidos esenciales, enzimas y co-enzimas y algunas otras sustancias requeridas para un crecimiento dinámico. Estas sustancias emergen de un revolucionario proceso de germinación desarrollados por Dr. Otto and Dr. Wiesner, científicos del muy conocido instituto Fraunhofer. El contenido de sustancias vitales y la notable digestibilidad de los brotes dorados sobrepasan de lejos los brotes y gérmenes convencionales. En este momento la germinación debe detenerse para evitar que el germen consuma las vitaminas para su propio crecimiento futuro.

Ingredientes: Harina de espelta con 20% de brotes dorados de espelta

Artículo Número	Nombre del artículo	Contenido, gr	EAN bolsa	EAN cartón
86.704	Tallarines 13 mm	250	4.001.704.867.049	4.001.704.862.044

Ingredientes: Harina integral de trigo duro con 20% de brotes dorados de centeno

Artículo Número	Nombre del artículo	Contenido, gr	EAN bolsa	EAN cartón
86.752	Tallarines con borde ondulado	250	4.001.704.867.520	4.001.704.862.525