

Pasta de espelta y de trigo duro ecológica elaborada con "Brotos dorados" de Dr. Beer (en Alemán: Goldkeimlinge).

Los "Brotos dorados" se obtienen gracias a un proceso de germinación controlado y optimizado, elaborado y patentado por el Dr. Otto y el Dr. Wiesner (científicos del Instituto Fraunhofer especializado en el desarrollo de una alimentación sana y equilibrada). El Fraunhofer Institut es el centro de desarrollo estatal Alemán que se dedica a la alimentación, es comparable con el Max Planck Institut que tiene fama mundial en el sector tecnológico.

El contenido de sustancias vitales (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y la notable digestibilidad de los "brotos dorados" sobrepasan de lejos la de los embriones y brotes obtenidos a partir de una germinación convencional. Las sustancias no digestibles almacenadas en el grano, son completamente descompuestas.

El grano contiene así el máximo de sustancias vitales y es perfectamente saludable gracias a la eliminación casi total del ácido fítico.

Los brotes dorados suministran una energía que tendrá efectos positivos sobre la circulación sanguínea, proporcionando una protección eficaz contra enfermedades cardíacas, además contienen preciosas sustancias secundarias, que combinadas con la vitamina E natural y el ácido fólico, producen una muy rápida regeneración de las células humanas ralentizando el envejecimiento de la piel. Además de ayudar al organismo humano aporta un maravilloso sabor a la pasta.

Para nuestras especialidades „Bio-Landleben" usamos valiosa espelta y trigo duro de granjas seleccionadas Bioland. Eso garantiza la entrega de solamente materia prima ecológica controlada. Procesamos esta materia prima tradicionalmente con mucha dedicación y "amor". La masa de espelta arrollamos, la masa de trigo duro "estiramos" sobre verdaderas moldes de bronce. Por ello se mantiene su característica superficie rugosa