

ADAMS BROT

AdamsBrot®
natural energy & fitness

Eiweiß-Brotbackmischung



Ohne Soja

NUTRI-SCORE



Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung
Store in a cool and dry place. Best before: see packaging
Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking

Inhalt/content:
250 g e

AdamsBrot UG (haftungsbeschränkt)
Schützenstr. 2
D-94539 Grafing
www.adamsbrot.de

Made in Germany



DE Eiweißbrot mit Gold Leinsamen und Kräuter der Provence – glutenfrei

BACKMISCHUNG FÜR EIN CA. 550 g EIWEISSBROT.

ZUTATEN: Goldleinsmehl*, Kokosmehl*, Eiklarpulver, Mandelmehl*, Leinsamen gold, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C), Kristallsalz, Kräuter. Kann vereinzelt Spuren von Erdnüssen, Sesam und Schalenbestandteile enthalten. (*teilentölt)

ZUBEREITUNG: Ganz einfach – Backmischung mit 380 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Teig gleich zu einem Laib formen, auf ein Backblech legen oder in eine gefettete Form (Silikonform) geben und bei 180°C ca. 60 Minuten backen – fertig. Aufbewahrung luftig oder im Kühlschrank.

EN Protein bread with linseeds and herbs de provence – gluten free

BAKING MIXTURE FOR AN APPROX. 550 g PROTEIN BREAD.

INGREDIENTS: golden linseed flour*, coconut flour*, egg white powder, almond flour*, golden linseeds, baking agent: sodium bicarbonate, antioxidant: ascorbic acid (vitamin c), crystal salt, herbs. Can contain singly traces of peanuts, sesame and shell ingredients. (*partially de-oiled)

PREPARATION: Simply mix the bread mix with 380 ml of water into a dough. Form a loaf, place on a baking sheet or put into a greasy mold (silicone mold) and bake at 180°C for approx. 60 minutes – done. Storage airy or in the refrigerator.

NL Eiwitbrood met gouden lijnzaad en Provençaalse kruiden – glutenvrij

BROODMIX VOOR CA. 550 g EIWITBROOD.

INGREDIËNTEN: iijnzaadmeel*, kokosmeel*, Kip-eiwitpoeder, amandelmeel*, lijnzaad, bakmiddel: natriumcarbonaat, antioxidant: ascorbinezuur (vitamine C), kristalzout, kruiden. Kan sporen bevatten van schaaldieren en noten, sesamzaad. (*deels ontolied)

BEREIDING: Zeer eenvoudig – Voeg de mix bij 380 ml water en kneed het deeg. Vorm het deeg tot een brood, leg het op een bakpapier of doe het in een ingevette vorm (siliconenschaal). Bak het op 180°C 60 minuten in de oven. Bewaar het brood op je aanrecht of in de koelkast.

Durchschnittliche Nährwerte in 100 g fertigem Brot/
Typical nutrition per 100 g baked bread/
Voedingswaarden per 100 g bereid brood

Brennwerte/ Energy/ Energie	147 kcal (615 kJ)
Fett/ Fat/ Vetten	2,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids/ waarvan verzadigd vet	1,8 g
Kohlenhydrate/ Carbohydrates/ Koolhydraten	1,3 g
- davon Zucker/ thereof sugar/ waarvan suikers	0,9 g
Ballaststoffe/ Roughage/ Voedingsvezels	14,2 g
Eiweiß/ Protein/ Eiwitten	21,3 g
Salz/ Salt/ Zout	0,48 g

