



Was ist Teff?



Teff – auch „Liebessaat“ genannt – ist ein Getreide aus der Familie der Gräser. Ursprünglich stammt diese uralte Getreidepflanze, die den Menschen bereits seit Jahrhunderten mit einer Vielzahl schmackhafter Produkte versorgt, aus Äthiopien. Da das Korn sehr klein ist, ist es unmöglich, es von der Hülse zu trennen.

Folglich wird der gesamte Samen zu Mehl verarbeitet und man erhält ein Vollkornmehl mit besonders hohem Anteil wertgebender Inhaltsstoffe. Das vollständige Kornaroma ist mild, nussartig und etwas süß. Produkte, die mit Teff-Mehl gebacken werden, stellen eine glutenfreie, geschmackvolle und gesunde Alternative zum Weizenmehl dar. Genau wie Vollkornweizenmehl ist Teffmehl reich an Ballaststoffen, enthält alle essenziellen Nährstoffe und eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen.

Besonders die einfache Handhabung von Teffmehl macht es für glutenfreie Speisen so beliebt. Neben der Zubereitung verschiedener Backwaren, eignet sich das Mehl auch als Bindemittel für Suppen und Soßen.



Teff-Mehl, pur

- Unkompliziert in der Anwendung für Kuchen, Brot und Ihre Lieblingsrezepte
- Hervorragend im Backergebnis
- Praktische Portionspackungen (2x400 g)
- Mit tollen Rezepten für einfaches Backen



Ohne Zusatz von:

- Milch
- Ei
- Nüssen
- Erdnüssen
- Sesam
- Soja
- Lupine



Teff-Nudeln

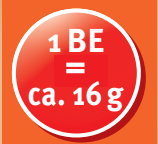
- Eine schmackhafte Alternative zu anderen glutenfreien Nudeln
- Angenehm sättigend
- Wunderbar auch für Aufläufe und Nudelsalate



Teff Spiralen
31 % Teffmehl



Teff Hörnchen
31 % Teffmehl



Ohne Zusatz von:

- Milch
- Ei
- Soja



Teff-Brote

- Saftig und wunderbar im Geschmack
- Wohlschmeckend und sättigend
- In Scheiben geschnitten

Bauernbrot

- Schmeckt mit süßen und herzhaften Belägen
- Auf Vollkornreis-Basis mit Teffmehl
- < 0,1 g Fructose / 100 g



Schwarzbrot

- Dunkler Brotgenuss der rustikalen Art
- Auf Vollkornreis-Basis mit Teffmehl und Sonnenblumen kernen
- 0,9 g Fructose / 100 g



Winzerbrot

- Eine herzhafte Beilage zu jeder Mahlzeit
- Auf Vollkornreis-Basis mit Teffmehl und Saaten Mischung
- 0,1 g Fructose / 100 g



Ohne Zusatz von:

- Milch
- Ei
- Nüssen
- Erdnüssen
- Sesam
- Soja

Immer mehr Menschen wollen oder müssen sich bewusst alternativ ernähren. 3 PAULY hat sich auf die Herstellung wohlschmeckender Back- und Teigwaren für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen spezialisiert – und damit Ernährung auf den Punkt gebracht.

Ein Punktesystem auf den Verpackungen gibt jedermann schnelle und sichere Orientierung. Im orangefarbenen Balken auf der Frontseite erkennt man auf den ersten Blick, auf welche Zutaten bei einem Produkt bewusst verzichtet wurde. Farbige Symbole zeigen die Ernährungsvorteile eines Produktes - glutenfrei, Vollkorn-Eigenschaft, lactosefrei (< 0,01 g / 100 g) mit Ballaststoffen, fructosearm und die BE-Angabe als Hilfestellung für Diabetiker. So bietet 3 PAULY ein Maximum an Orientierung für ein Optimum an Genuss.

Die traditionsreiche Marke 3 PAULY wurde 1934 gegründet und gehört seit 2000 zum Haus Rabenhorst.



www.3pauly.de



TEFF – DAS GLUTENFREIE URGETREIDE

Art.-Nr. 309140