



ERNÄHRUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Das 3 PAULY Punkte-System hilft Ihnen, das richtige Produkt für Ihre Bedürfnisse zu finden. Die über sechzig verschiedenen Brot-, Back- und Teigwaren sind durch die orangefarbene Banderole auf der Frontseite der Verpackungen zu erkennen. Auf der Banderole sind die allergenen Zutaten genannt, auf welche bei der Herstellung des Produktes bewusst verzichtet wurde. Farbige Punkte symbolisieren die Hauptnutzen Glutenfrei, Vollkorn, Lactosefrei, Ballaststoffquelle, Fructosearm und Hefefrei. Dies hilft allen, die sich alternativ ernähren müssen oder wollen, sich schnell und sicher zu orientieren.



Ohne Zusatz von:

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



Menschen mit Zöliakie müssen ihr Leben lang glutenhaltige Lebensmittel meiden, um beschwerdefrei zu sein. Die leckeren glutenfreien Gebäcke, Brote, Snacks, Müslis, Nudeln und Backzutaten von 3 PAULY bieten Abwechslung und sorgen für unbeschwertes Genuss.



Die 3 PAULY Vollkornprodukte bieten eine umfangreiche Auswahl an köstlichen Back- und Teigwaren, die auf Basis hochwertiger Vollkornmehle hergestellt werden.



Laktose ist ein natürlicher Bestandteil der Milch, kommt jedoch nicht nur in Milchprodukten, sondern auch in vielen verarbeiteten Lebensmitteln vor. Das laktosefreie Sortiment von 3 PAULY bietet Menschen mit Laktoseunverträglichkeit sorglosen und unkomplizierten Genuss.



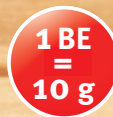
Am hellgrünen Ballaststoffe-Symbol sind die Produkte zu erkennen, die aufgrund ihrer vollwertigen Zusammensetzung eine gute Ballaststoffquelle darstellen und so einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten.



Die leckeren 3 PAULY Produkte, die mit dem gelben Fructosearm-Symbol gekennzeichnet sind, enthalten nur geringe Mengen Fructose und werden daher von zahlreichen Betroffenen getragen.



Unbeschwertes Genuss für Allergiker bieten die Waffel- und Knusperbrote sowie die Backzutaten von 3 PAULY mit dem braunen Hefefrei-Symbol, denn sie enthalten keinen Hefezusatz.



Die Angabe der Brotteinheiten auf den vollwertigen sowie glutenfreien Produkten ermöglicht Diabetikern einen einfachen Umgang mit dem 3 PAULY Sortiment.

DAS BESONDERE SORTIMENT FÜR BESONDERE BEDÜRFNISSE

Brot

3 PAULY bietet ein umfangreiches glutenfreies Brotsortiment, von Vollkorn Schnittbrot über verschiedene Brote mit Teff bis hin zu Mais Waffelbrot an. Teff ist eine hervorragende Alternative zu anderen glutenfreien Getreidearten. Das Korn ist so klein, dass es mitsamt der Spelze zu Vollkornmehl verarbeitet wird. Das Mehl ist reich an Ballaststoffen und wertvollen Eiweißen. Das köstliche Teff-Aroma ist mild, nussartig und leicht süß. Neben dem außergewöhnlich guten Geschmack ist die Zwerghirse Teff auch für ihre Konsistenz sehr beliebt: aufgrund des guten Wasserbindungsvermögens bleiben Brote lange weich und saftig.

Frühstück

Das glutenfreie Frühstückssortiment ist ideal für alle, die trotz Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten nicht auf ein leckeres Frühstück verzichten wollen. Mit vielen wertvollen Zutaten ist es gesund und lecker. Die Cornflakes enthalten z. B. nur Mais. Knusprigen Schokogenuss bieten das Schoko Müsli und die Schokokissen, welche zudem laktosefrei sind, die man auch zwischendurch genießen kann.

Gebäck

Ob fruchtig-süß oder schokoladig-herb, 3 PAULY garantiert Gebäckgenuss für jede Geschmacksrichtung. Glutenfreie Linzer Taler, Tee & Kaffee Gebäck Vanille, Waffelscheiben oder vollwertiger Vollkorn Schokokeks lassen auch Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen beim Naschen nicht zu kurz kommen. Auf der Vorderseite der Verpackung ist schnell und eindeutig zu sehen, auf welche der 14 Hauptallergene (z. B. Milch, Ei, Nüsse, Sesam) bei der Herstellung bewusst verzichtet wird.

Nudeln

Die Bio Dinkel Nudeln von 3 PAULY werden aus Dinkelmehl aus kontrolliert ökologischem Anbau hergestellt. Die köstlichen glutenfreien Teffnudeln bestechen neben ihrem einzigartigen Geschmack auch durch eine hervorragende Pasta-Qualität. Die schmackhaften glutenfreien Maisnudeln wie z.B. die Stenchen sind vielseitig einsetzbar und werden wie die gesamten Teigwaren des 3 PAULY Sortiments ohne den Zusatz von Milch, Ei und Soja hergestellt. Alle Nudeln sind laktosefrei und fructosearm und somit für Menschen mit Laktoseintoleranz und Fructosemalabsorption wunderbar geeignet.

Mehl und Backzutaten

Mit der glutenfreien Hellen Mehlmischung für leckere Brote und Kuchen gelingen alle Rezepte. Sie ist einfach anzuwenden mit sehr gutem Backergebnis. Die Vollkornalternative beim glutenfreien Backen ist das 100 % Teffmehl von 3 PAULY. Es hat sich als besonders vielseitig erwiesen: Nicht nur bei Brot, sondern auch bei verschiedenen Gebäcksorten, Pfannkuchen, Paniermehl und sogar als Bindemittel für Suppen und Soßen sorgt Teff für leckere Endprodukte. Der 3 PAULY Ei Ersatz für Menschen mit Allergien auf Hühner-ei ist glutenfrei und fructosearm. Er kommt überall dort zur Anwendung, wo die Lockerung und Bindung von Ei gewünscht wird.

Snacks

Ob Salzstangen, Kräcker, Brezeln oder Sesam Kräcker – die glutenfreien Snacks von 3 PAULY sind lecker und abwechslungsreich. Aus wertvollem Mais- und Reismehl hergestellt, sind sie ein herzhafter Knabberspaß für alle Gelegenheiten. Die Kräcker sind durch Portionspackungen ideal für unterwegs.

Weitere Informationen über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sowie Backrezepte erhalten Sie direkt vom 3 PAULY Team über die Website www.3pauly.de oder telefonisch unter 02224 – 1805 84.



Immer mehr Menschen wollen oder müssen sich bewusst alternativ ernähren – auch deshalb, weil die Anzahl der Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel des täglichen Bedarfs stetig ansteigt. 3 PAULY, die Traditions-marke mit besonderen Ernährungskonzepten für den sensitiven Genuss, bietet eine Fülle an köstlichen Lebensmitteln, die optimal für spezielle Ernährungsbedürfnisse geeignet sind.

Seit jeher werden die Produkte bei 3 PAULY besonders schonend und werterhaltend verarbeitet. Es werden möglichst wenige der Zutaten verwendet, die zu den so genannten Hauptallergenen gehören. Außerdem werden weitestgehend ungehärtete Fette und nur natürliche Zusatzstoffe bei der Herstellung eingesetzt. So wird sichergestellt, dass die 3PAULY Produkte möglichst gut verträglich sind.

Für 3 PAULY ist es darüber hinaus selbstverständlich, vollständig auf gentechnisch veränderte oder bestrahlte Rohware als Zutat zu verzichten.

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



www.3pauly.de

Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG
Scheurener Str. 4 · 53572 Unkel/Rhein



BESONDERE PRODUKTE FÜR BESONDERE BEDÜRFNISSE

Art.-Nr. 309220