

# Dinkelvollkornbrot **STARKmacher** für unsere Immunabwehr mit



Mach Dich  
**STARK**  
für ein buntes  
Leben!



100 %  
Dinkel



fröhlich und aktiv



bewusst und vital



dynamisch und wild

## Zink, Selen und Vitamin D

Das STARKmacher-Brot ist eine Quelle für die Spurenelemente Zink und Selen und Vitamin D. Sie tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Mit dem regelmäßigen Verzehr von 100 g STARKmacher-Brot pro Tag wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem erzielt. Auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise ist zu achten.

# Dinkelvollkornbrot STARKmacher für unsere Immunabwehr mit



100 %  
Dinkel

Wichtig für eine  
normal funktionierende  
Immunabwehr sind:

**Vitamin D** wirkt  
auf den Knochenaufbau  
und Muskulatur

Das Spurenelement  
**Selen** fängt Radikale  
und schützt unsere Zellen

Das Spurenelement  
**Zink** ist für den  
Stoffwechsel wichtig  
und unterstützt  
die Körperabwehr

- mit Dinkelvollkornmehl
- mit Dinkelsauerteig
- mit Sonnenblumenkernen
- mit Dinkelflocken als Topping
- saftige, kernige Krume
- lange Frischhaltung

## Nährwertangaben für STARKmacher-Brot – Dinkelvollkornbrot

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	970 kJ (232 kcal)
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	36,6 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,3 g
Ballaststoffe	6,7 g

Vitamin D 1,0 µg (entspricht 20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)  
Zink 3,0 mg (entspricht 30 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)  
Selen 13,0 µg (entspricht 24 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

## DINKELVOLLKORNROT

### Zink, Selen und Vitamin D

Das STARKmacher-Brot ist eine Quelle für die Spurenelemente Zink und Selen und Vitamin D. Sie tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Mit dem regelmäßigen Verzehr von 100 g STARKmacher-Brot pro Tag wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem erzielt. Auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise ist zu achten.