

Blutzuckerregulierung durch „Mein Brot“

Alle auf der Grundlage von „Mein Brot“ hergestellten Produkte haben postprandial, also nach dem Verzehr, keine Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel. Da „Mein Brot“ aus natürlichen Zutaten hergestellt wird, enthält es auch etwa zwei bis drei Prozent Kohlenhydrate. Diese sind aber aufgrund ihrer Struktur blutzuckerunwirksam. Nach meinem Kenntnisstand erfüllt momentan kein am Markt angebotenes Brot diese für uns so wichtige Bedingung. In unseren Blutzuckertests für diese Produkte waren zwischen 50 bis 100 Prozent Blutzuckersteigerungen messbar. Das liegt meines Erachtens darin begründet, dass die von den Bäckereien verwendeten Backmischungen zwischen 8 bis 25 Prozent Weizenmehle und Roggenmehle enthalten. Diese Mehle sind nach meiner Meinung grundsätzlich die falsche Zutat für eine blutzuckerregulierende Abendmahlzeit. Für eine optimierte Lebensmittelkombination mit höchster Stimulation der Fettverbrennung sind solche Produkte nach meinem Maßstab daher nicht geeignet. Wir verzichten bei allen unseren Rezepturen auf Weizen- oder Roggenmehle und verwenden auch keine industriellen Backmischungen. Wir mischen die Zutaten selbst, damit wir die Qualität der Lebensmittel von Beginn an garantieren können. Wir backen innovative Qualitätsprodukte auf höchstem Niveau in unserer eigenen Backstube. Ich garantiere in Bezug auf die Fettverbrennung bei jedem unserer Produkte höchste Stimulation und Wirksamkeit