



# VITT BRÖD MED FULLKORNSPRESTANDA!





## Vad är Växtkraft?

- Växtkraft är ett mjöl som baseras på ett urval av biologiskt odlade spannmål av högsta kvalitet
- Avgörande för urvalet är näringsinnehållet och mångfalden av beståndsdelar i råvaran
- Sädskornen genomgår en naturlig groddprocess
- Därefter torkas och mals groddarna i en skonsam process

**VITT MJÖL MED  
FULLKORNSPRESTANDA**





## Omvandlingsprocessen vid groddning:

---



- **Vitamininnehållet** ökar väsentligt



- **Mineraler och spårämnen** löses ur sina kemiska bindningar så att de lättare kan tas upp av kroppen.



- **Enzymer och sekundära växtämnen bildas**

- **Proteinet** sönderdelas i sina beståndsdelar – aminosyror. På så sätt förbättras kvaliteten på äggviteämnen att passa den mänskliga kroppens behov.

- **Kolhydratena** (stärkelsen) bildas och ombildas kontinuerligt vilket ger kolhydrater av en högre kvalitet som underlättar matsmältningsprocessen.

**GRODDMJÖL** placerar  
det vita brödet..



## FÖRDELAR MED GRODDMJÖL

- **Stärker immunförsvaret**

Omega-3-Fettsyror



- **Försvar mot fria radikaler**

Vitamin E och sekundära växtämnen



- **Stimulans av hjärna och nervsystem**

Komplexa B-vitaminer

Lecitin

Magnesium

Zink



- **Celluppbyggnad, åldringsdämpande och tillväxt**

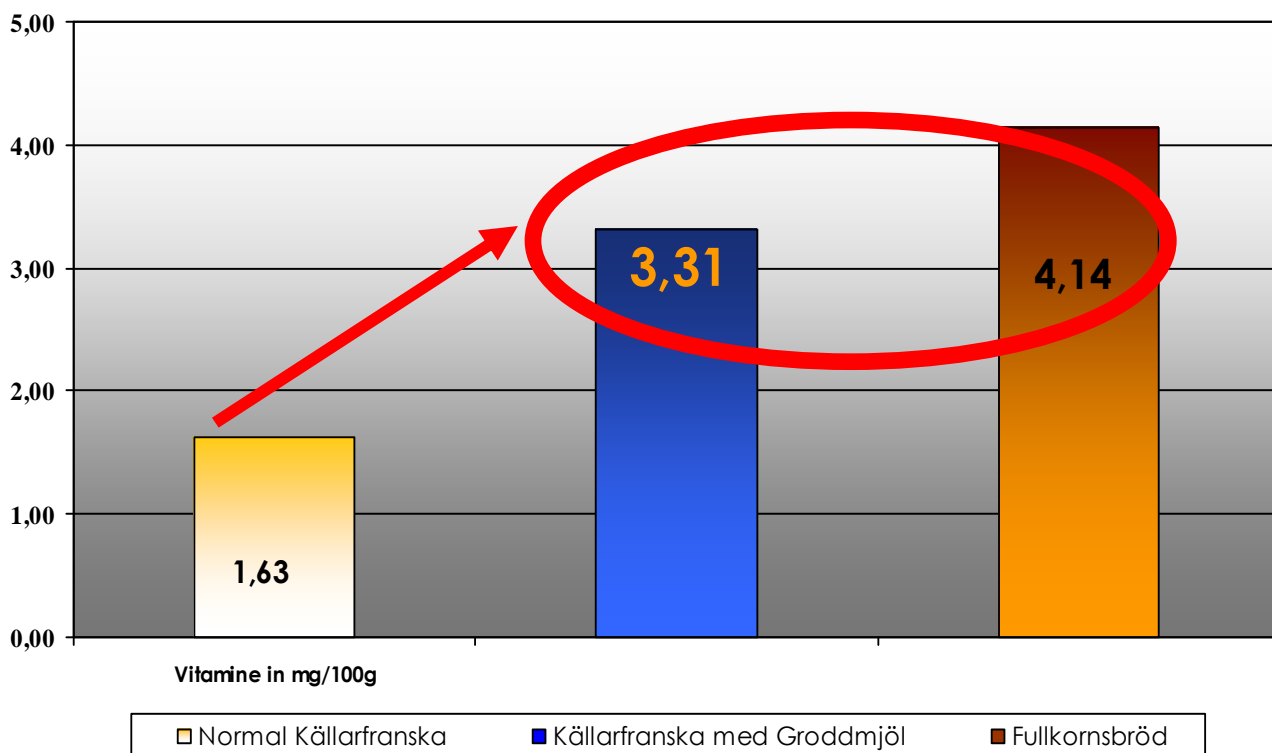
Viktiga aminosyror

... direkt på hälsokosthyllan!

## Produktfördelar

### Jämförelse av vitamininnehåll (B1, B2, Niacin, B6, Pantotensyra, Folsyra, Biotin) för följande produkter:

- Normal källarfranska
- Källarfranska med Groddmjöl
- Fullkornsbröd



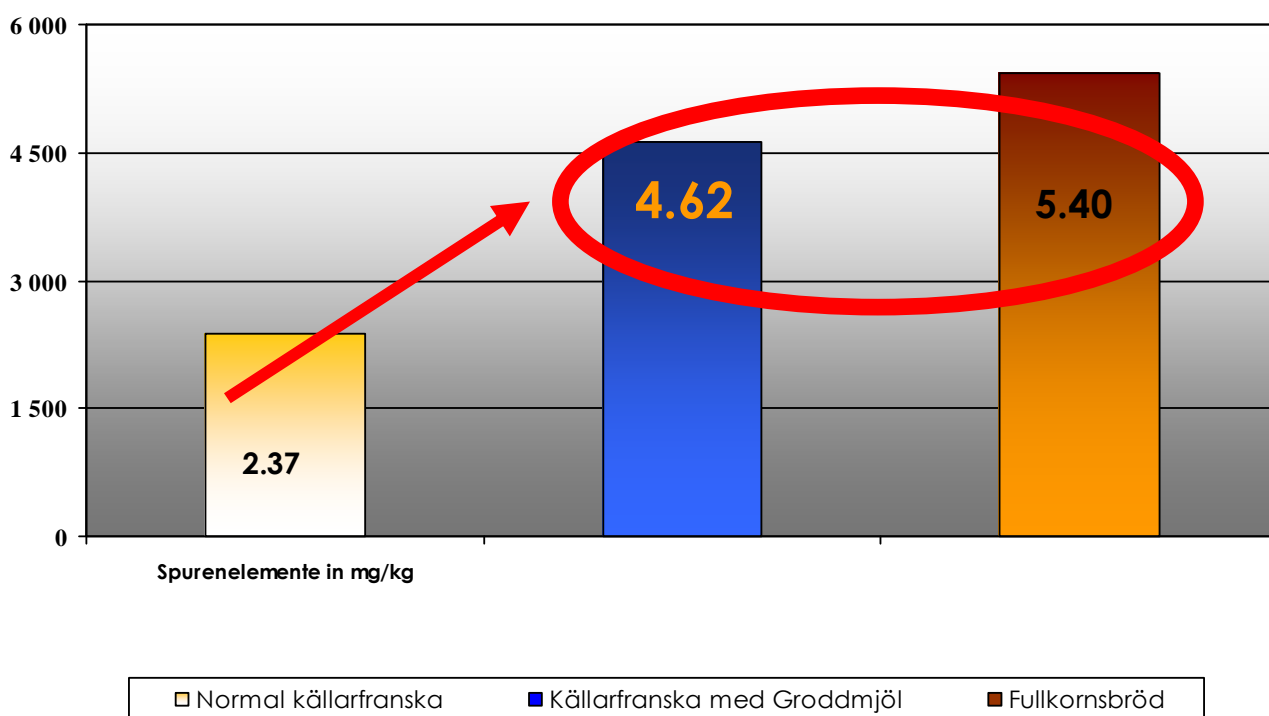
**Mätbar kraft!**

Källa: Undersökningsresultat från IGV GmbH den 2. Juni 2006, undersökta produkter är normal källarfranska och källarfranska bakad med Groddmjöl samt Fullkornsbröd. Allt bakat av von Richemont-Luzern den 12 april 2006. Semmel versus KeimKraft-Semmel versus Vollkornbrot (Backtermin 12. April 2006); Vikt på prövd produkt 300g

## Produktfördelar

**Jämförelse spårämnen**  
(Mg, K, Ca, Cr, Fe, Mn, Cu, Zn, Se, Mo)  
för följande produkter:

- Normal källarfranska
- Källarfranska med Groddmjöl
- Fullkornsbröd

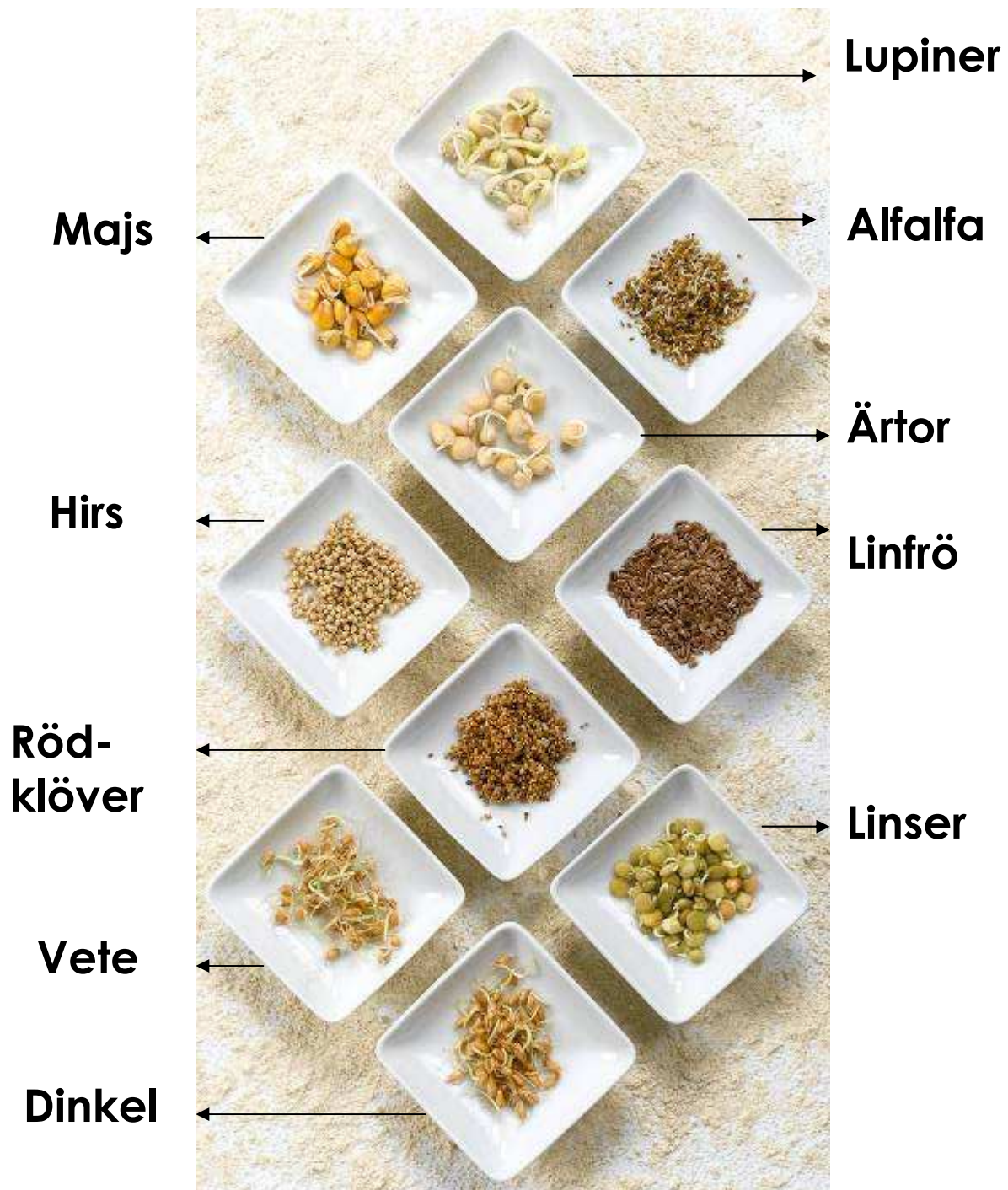


**Mätbar vitalitet!**

Källa: Undersökningsresultat från ARC Austrian Research Centers. Undersökta produkter: normal källarfranska från Merkur Wr. Neustadt; källarfranska med Groddmjöl från Bäckerei Kompiller Hirtenberg samt Fullkornsbröd Merkur Wr. Neustadt. Samtliga produkter inköpta den 21 mars 2006. Provad mängd 300g

## Groddmjölets mångfald

---



## Full energi ur 10 groddar!



**VETE**, "brödets moder" är rikt på **B-Komplex Vitaminer** som är viktiga för hjärnan och nervsystemet samt bidrar till att stärka immunförsvaret. **Vitamin E** skyddar kroppens celler från fria radikaler.



**MAJS** var en gång huvudsakligt livsmedel för Inka-, Maya- och Azteklfolken. Ett urgammelt spannmål som återupptäckts. Som enskild spannmålssort innehåller majsen stora mängder **Provitamin A** som stärker synförmågan och hudens återväxt.



**DINKEL** är ytterligare ett urgammelt sädeslag och innehåller värdefulla mineraler - **Magnesium och Zink** - som förbättrar tanke- och koncentrationsförmågan. **Fosfor** tjänar som energikälla för kroppens celler.



**HIRS** har en hög halt av **Kieseldioxid**, som skapar hårda naglar och ger glänsande hår och en bättre hy. Det rikliga innehållet av **Järn** svarar för syreförsörjning och blodbildning.



**LUPIN** räknas till baljväxterna. De har en stor andel biologiskt högvärdig äggvita och tillför därför viktiga aminosyror för cellbildningen i kroppen. **Lecitin** är ytterligare en viktig komponent för cellbyggnaden.



**ÄRTOR** är en riktig guldgruva för mineraler och spårämnen. **Kalium, Kalcium, Fosfor und Järn** finns i stora mängder. Dessutom innehåller ärtorna rikligt med **Vitamin B1** och **B2**, som är viktiga för hjärnans och nervsystemets funktion.



**LINSER** har på grund av sitt äggvite- och kolhydratsinnehåll ett stort näringsvärde och innehåller mycket järn. Det innehåller även mineralerna **Kalium** och **Magnesium** som är bra för hjärtat och **Kalcium** som är viktigt för skelettet.



**ALFALFA** är en speciellt **mineralrik** växt som även innehåller viktiga **Aminosyror** som utgör näring för kroppens celler. Alfalfa innehåller även en mängd sekundära växtämnen.



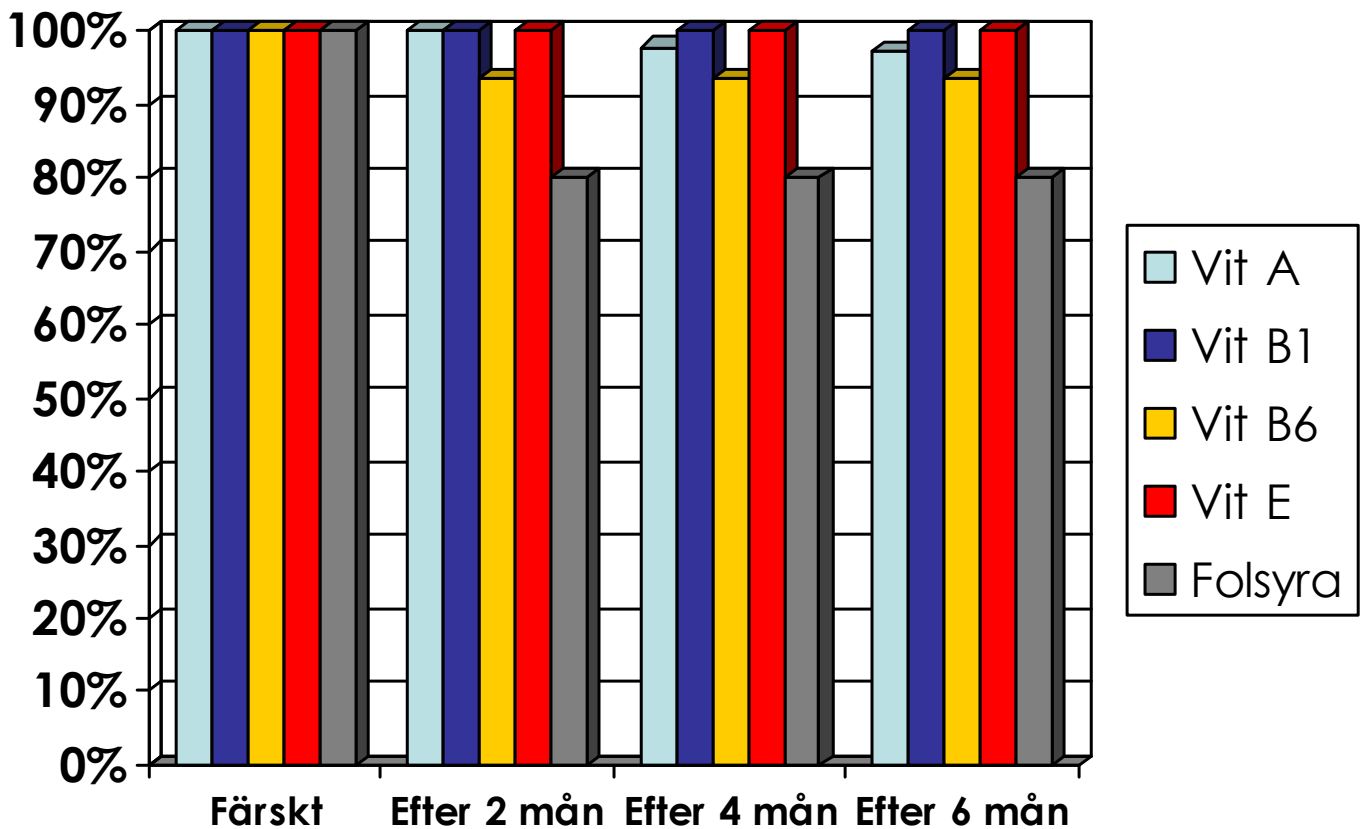
**LINFRÖ** innehåller innehåller ovärderliga **Omega-3-Fettsyror**, som är viktiga för hjärnans och nervsystemets funktion och för immunförsvaret. Tarmfunktionen förbättras kraftigt av linfröets **kostfiber**.



**RÖDKLÖVER** är en av naturens rikaste källor för **Isoflavon**. Dessa planthormoner skyddar kroppens celler mot fria radikaler. Rödklöver innehåller även många viktiga **mineraler**.

## Nyttighet som klarar lagring!

Vitamininnehåll i mjöl under lagring (%)  
(i rumstemperatur och 9% relativ luftfuktighet)



→ nästan alla vitaminer består under den första månadens lagring

→ Spårämnen är INTE känsliga och regegenereras inte



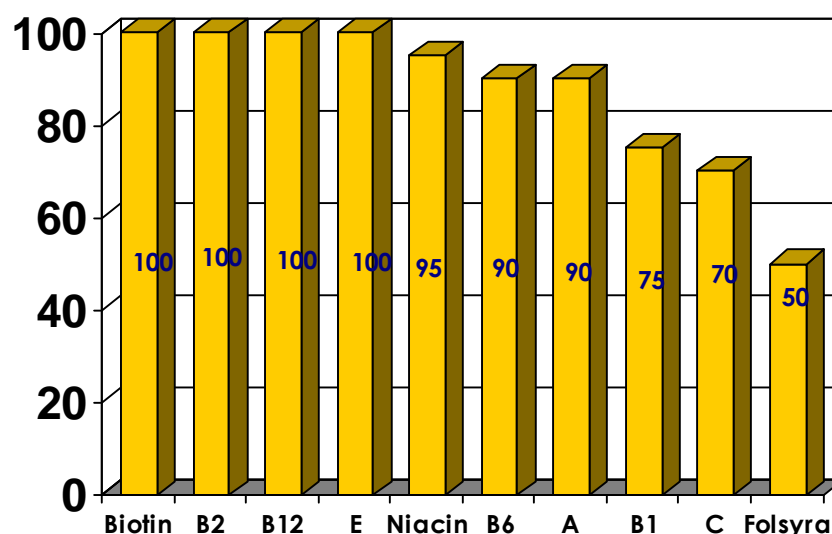
## Vitaminer, Mineraler och spårämnen i Groddmjöl

De höga koncentrationerna av vitaminer, mineraler och spårämnen bevaras under groddprocessen eftersom de innesluts i proteiner och äggviteämnen. De naturliga vitaminerna har alltså en naturlig "skyddsmantel" som syntetiska vitaminer saknar.

När man upphettar en produkt börjar nedbrytningen av de syntetiska vitaminerna omedelbart.

De naturliga vitaminer som bildats under groddprocessen och är inneslutna i cellerna, kräver väsentligt mer värme för att nedbrytningsprocessen ska starta.

**Naturliga vitaminer = VÄRMETÅLIGA och överlever till största delen i en bakprocess med inkrämstemperaturer upp till 90°.**



(Källa: Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe 2002, Antal BOGNAR: „Tables on weight yield of food and retention factors of food constituents for the calculation of nutrient composition of cooked foods (dishes)“)