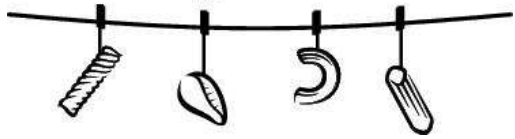


SCHÄFFLER
windgetrocknet



Hirse - Reich an Mineralstoffen und Spurenelementen

Extraportion Eisen

Hirse enthält viele Mineralstoffe und Spurenelemente, insbesondere Silicium, Eisen und Magnesium. Hirse wirkt sich daher besonders positiv auf die Knochen, Gelenke, die Haut, das Haar und die Nägel aus. Über die Extraportion Eisen (knapp 7 mg pro 100 g Hirse) freut sich hingegen unser Blut ganz besonders.

Hirse - ein glutenfreies Getreide

Hirse enthält kein Gluten und ist daher leicht verdaulich, gut bekömmlich und bildet im Organismus keinen Schleim. Aufgrund der Tatsache, dass die Hirse zu den glutenfreien Getreidearten gehört, wird sie gerade von Personen, die Probleme mit Gluten haben, gegenüber anderen Getreidesorten bevorzugt. Dies betrifft insbesondere Personen, die an Magen Darm Problemen oder Zöliakie leiden und eine glutenfreie Ernährung einhalten müssen.

Lebensmittel für die Schönheit

Hirse ist nicht nur gesund sondern sie kann als Schönheitselixier eingesetzt werden. Der hohe Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen, der in der Hirse enthalten ist, ist für die Gesunderhaltung förderlich. Der hohe Beitrag an Silizium, der in dem kleinen Getreidekorn steckt, wirkt sich äußerst positiv auf die Schönheit der Haare und Fingernägel aus und sorgt für ein gesundes Hautbild.

Reich an Kieselsäure

Das Silizium, in Form von Kieselsäure, wirkt also wie ein "kleiner Schönmacher". Das kleine Getreidekorn ist den anderen Getreidearten weit überlegen, was den Anteil an Kieselsäure betrifft und leistet damit einen wichtigen Beitrag für die Elastizität und Spannkraft des Bindegewebes und der Haut. Der Stoffwechsel wird positiv beeinflusst. Das Wachstum von Haaren und Fingernägeln wird gefördert und die Haut kann Feuchtigkeit besser binden. Auch für die Knochenbildung leistet Silizium gute Dienste. Eine weitere positive Eigenschaft ist die Reparaturfähigkeit der Kieselsäure. Durch ihre hohe Bindungskraft bei Bakterien und Viren, die Entzündungen verursachen können, ist sie ein wertvoller Helfer gegenüber diesen Entzündungserregern.

Dinkel-Hirsenudeln

Unsere Hirsenudeln werden mit Dinkelmehl gemischt und vereinen die positiven Eigenschaften beider Getreidesorten

Schöffler Teigwaren GmbH

Wolfing 10, 4209 Engerwitzdorf

Tel: 07235 88 068 Fax Dw 4

office@windgetrocknet.at

www.windgetrocknet.at