

ca. 90% weniger Fett · ca. 65% weniger Kalorien

besser
essen

... max. 30% der
Tageskalorien aus Fett

Genuss ohne Reue: Die Wurst bekommt ihr Fett weg!

Wurst mit wenig Fett, die trotzdem schmeckt, wie kann das sein? Das Fleisch für die LOW FAT konkret-Wurst stammt von bäuerlichen Betrieben, also natürliche Qualität von Anfang an durch:

- ✓ artgerechte Haltung
- ✓ keine Wachstumsförderer
- ✓ keine Antibiotika
- ✓ kurze Transportwege
- ✓ schonende Schlachtung
- ✓ traditionelle Produktion

Die Wurst bekommt ihr Fett weg!

Neben ganz magerem Fleisch wird Beneo™ Inulin als Fettersatz verwendet. Inulin ist ein prebiotischer Ballaststoff, der aus der Zichorienwurzel gewonnen wird. Er verbessert das Gleichgewicht der Darmflora und trägt zu einer geregelten und guten Verdauung bei. Durch seine gesundheitsfördernde Wirkung leistet er einen Beitrag zu unserem täglichen Wohlbefinden. Mit Beneo™ Inulin lassen sich fettreduzierte Wurstsorten herstellen, die genauso gut schmecken wie Vollfettprodukte. Auch Konsistenz und Struktur können leicht mit normalen Wurstsorten konkurrieren. LOW FAT konkret - Wurstwaren sind gluten- und laktosefrei.

Hier ein paar Vergleichsbeispiele:

100 g enthalten ca.	Normal		LOW FAT konkret	
	Brennwert	Fett	Brennwert	Fett
Wurstsorte				
Aufschnitt	296 kcal	27 g	93 kcal	2,8 g
Bockwurst	278 kcal	25 g	90 kcal	3,0 g
Bratwurst	306 kcal	28 g	92 kcal	2,8 g
Weiß-/Gelbwurst	280 kcal	27 g	89 kcal	2,7 g
Leberwurst	283 kcal	27 g	96 kcal	2,9 g



Weitere Informationen

über Abnehmgruppen, Abnehmfernkurse, Einkaufstrainings, Kochkurse, Ernährungsvorträge für Schulen, Kindergärten, Vereine und Firmen etc. finden Sie im Internet unter www.lowfatkonkret-ev.de

Ab sofort erhalten Sie LOW FAT konkret - Produkte aus eigener Produktion bei:

Fleischerei
Gottlieb Sippel
Inh. Werner Macheledt

Fleischerei Sippel
Landecker Straße 18
36277 Schenklengsfeld
Tel: 06629 323
www.fleischerei-sippel.de



LOW FAT konkret e.V. · Untere Buchenhölle 1 · 97289 Thüngen · Tel.: 0 93 64/81 38 54

