



BROT zum GENIESSEN - BALLASTSTOFFREICH & NACHHALTIG

Lesen Sie hier, welchen Mehrfachnutzen die Mestemacher Brote liefern:

Aktionsplatzierungen 1/4 Chep und Bodenaufsteller



NACHHALTIGKEIT



- ✓ Kunststoffverpackung. Bitte recyceln!
- ✓ Ungeöffnet perfekt zum Bevorraten!

WELLNESS



- ✓ Ideal für eine **vegane** Ernährung
- ✓ Aus vollem Korn in der eigenen Mühle frisch gemahlen
- ✓ Auch knusprig getoastet ein Genuss!
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe!

Flagship BRAND Mestemacher

- ✓ Über 150 Jahre Backtradition in Top-Qualität!
- ✓ Kundenliebling 2024 nach einer Umfrage von Focus Money!
- ✓ Moderner Markenauftritt!



Mestemacher GmbH · Postfach 2451 · 33254 Gütersloh
Telefon + 49 5241 8709-0

www.mestemacher.de
www.mestemacher-gmbh.com

DE-ÖKO-001

Juli 2024



Kooperations-Partner



Informationen zu der Kooperation finden Sie unter:

www.diabetesde.org/mestemacher



**MESTEMACHER
HIGH PROTEIN
Eiweißbrot klassisch**

Ideal auch als kohlenhydratreduziertes und eiweißreiches Abendbrot. Mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren. Das geschnittene und ungeöffnet bis zu sechs Monate genussfrische eiweißreiche Sojabrot schmeckt saftig und ist auch knusprig getoastet ein Genuss.
Inhalt: 250 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
HIGH PROTEIN
Eiweißbrot mit Karotten**

Ideal auch als kohlenhydratreduziertes und eiweißreiches Abendbrot. 3,2 fache Menge Eiweiß und 65 % weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot. Mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren.
Inhalt: 250 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
HIGH PROTEIN
Eiweißbrot mit Walnüssen**

Ideal auch als kohlenhydratreduziertes und eiweißreiches Abendbrot. Mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren. 2,6 fache Menge Eiweiß und 51 % weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot.
Inhalt: 250 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
HIGH PROTEIN
Eiweißbrot mit Mandeln**

2,6 fache Menge Eiweiß und 61 % weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot. Auch knusprig getoastet ein Genuss!
Inhalt: 250 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
HIGH PROTEIN BROT -FEIN-
Eiweißbrot**

2,8 fache Menge Eiweiß als ein herkömmliches Vollkornbrot. Auch knusprig getoastet ein Genuss!
Inhalt: 200 g. RLZ: 20 Wochen



Mestemacher kooperiert mit der DEUTSCHEN DIABETES HILFE e.V.



Informationen zu der Kooperation finden Sie unter:
www.diabetesde.org/mestemacher

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist nicht nur für die Allgemeinbevölkerung, sondern insbesondere für Menschen mit Diabetes wichtig. Pflanzliche Lebensmittel, viele Ballaststoffe, wertvolles pflanzliches Eiweiß sowie geringe Mengen an Zucker, Salz und Fett sind günstig.

Diese Kriterien erfüllen die Vollkornbrote von Mestemacher, so dass sie für Menschen mit und ohne Diabetes bestens geeignet sind. Dies wird nun durch den Empfehlungsbutton „auch empfohlen von diabetesDE - Deutsche Diabetes Hilfe“ deutlich gemacht, der seit Februar 2023 auf ausgewählten Broten von Mestemacher abgebildet ist und Verbraucher*innen Orientierung bietet.

**MESTEMACHER
FITNESSBROT**

Vollkornbrot mit 44 % Roggenvollkornerzeugnissen, 12 % Hafer und 1% Weizenkeimen. Ideal für eine ballaststoffreiche Ernährung.
Inhalt: 500 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
Bio Unser Pures**

Haferbrot mit 29 % ausgewählten Ölsaaten OHNE Mehl & Hefe.
Inhalt: 300 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
Bio Unser Pures Toastbrötchen**

Hafertoastbrötchen mit 23% Ölsaaten. Die Toastbrötchen enthalten hochwertige und ausgewählte Zutaten in Bio-Qualität. Darunter Ölsaaten, die wertvolle Omega 3-Fette liefern. Enthält 2,7 g Omega 3-Fettsäuren pro 100 g. OHNE Mehl & Hefe.
Inhalt: 350 g. RLZ: 24 Wochen



**MESTEMACHER
UNSER PURES**

Haferbrot mit 28 % ausgewählten Ölsaaten mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren. OHNE Mehl, Hefe & Zuckerzusatz. Enthält 2,6 g Omega 3-Fettsäuren pro 100 g / entspricht ca. 2 Scheiben.
Inhalt: 300 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
UNSER PURES KAROTTE
mit 5% Karotten**

Haferbrot OHNE Mehl & Hefe. Enthält 1,3 g Omega 3-Fettsäuren pro 100 g / entspricht ca. 2 Scheiben.
Inhalt: 300 g. RLZ: 20 Wochen



**MESTEMACHER
UNSER PURES KÜRBIS
mit saftigen Kürbiswürfeln
und knackigen Kürbiskernen**

Haferbrot OHNE Mehl & Hefe. Enthält 2,2 g Omega 3-Fettsäuren pro 100 g / entspricht ca. 2 Scheiben.
Inhalt: 300 g. RLZ: 20 Wochen

