



P R E S S E M I T T E I L U N G

Konzelmann's Original präsentiert glutenfreie Schnaiter Brotbackmischung

Neu im Sortiment von Konzelmann's Original ist die glutenfreie und kohlenhydratreduzierte „Schnaiter Brotbackmischung“. Diese wurde nach dem gleichnamigen Weinstädter Stadtteil, in dem sich auch der Firmensitz befindet, benannt. Sie bietet allen, denen der Verzehr von glutenhaltigem Brot Probleme bereitet, eine leckere Alternative.

Berlin / Weinstadt, 24. Oktober 2012

Laktoseintoleranz (Milchprodukte) ist weitestgehend bekannt. Bei dem Wissen um Glutenunverträglichkeit (Großteil aller gängigen Getreidesorten) müssen jedoch die meisten passen. Gluten ist der Sammelbegriff für eine Vielzahl von Proteinen, sogenannten Klebeeiweißen, die in verschiedenen Getreidearten wie beispielsweise Weizen, Roggen, Gerste oder Dinkel vorkommen. Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) ist weit verbreitet, bleibt aber genau wie Diabetes oft unerkant. Schätzungen gehen alleine in Deutschland von über 1 Millionen Betroffenen aus.

Damit diese auch in den Genuss der leckeren Brotbackmischungen von Konzelmann's Original kommen können, hat sich der Inhaber Timo Konzelmann auf die Suche nach Alternativen gemacht. Mit der im Remstal entwickelten „Schnaiter Brotbackmischung“ präsentiert er jetzt die Lösung für alle, die gerne glutenfreies Brot genießen möchten und dabei auch noch auf eine kohlenhydratreduzierte (Low-Carb) Ernährung achten wollen.

GLUFRI, die neue Linie von Konzelmann's Original unter der die Schnaiter Brotbackmischung positioniert wird, steht für glutenfrei. „Manche übersetzen GLUFRI aber auch mit „Glück und Frieden“. Damit hat die Brotmischung natürlich weniger zu tun, aber einige Kunden sind so glücklich darüber, dass die Backmischung es ihnen ermöglicht wieder Brot zu essen, dass es der Findung des inneren Friedens gleich kommt“, kommentiert Timo Konzelmann mit einem leichten Lächeln die neue Brotbackmischung.

Brot Backen ohne Mehl?

Natürlich kann auch Timo Konzelmann nicht zaubern und ein Brot ohne Mehl backen. Das Geheimnis der Schnaiter Brotbackmischung liegt in ihrer Zusammensetzung. Durch den Ersatz von dem normalerweise zum Brotbacken verwendeten Weizen- und Roggenmehl durch Mandelmehl, Leinsamenmehl und Sojamehl ist eine Brotbackmischung entstanden, die sowohl glutenfrei als auch



kohlenhydratreduziert ist. Und der Clou: Der aus der Backmischung gefertigte Teig benötigt keine Ruhezeit und ist sofort backfertig.

Die Schnaiter Brotbackmischung lässt sich dabei nur mit Eiern und Quark zu einem Teig verarbeiten. Sie besteht aus hochwertigen Zutaten und enthält keine Hefe. Je nach Ofentyp beträgt die Backzeit für ein Brot mit circa 700 Gramm zwischen 45 und 60 Minuten. Detaillierte Informationen über die Inhaltsstoffe sowie Nährwertangaben zur Schnaiter Brotbackmischung sind unter <http://shop.konzelmanns.de/Low-Carb-Produkte/Low-Carb-Brot/Schnaiter-Brotmischung-glutenfrei-und-kohlenhydratreduziert::667.html> zu finden.

Fit und schlank mit Konzelmann's Original

Weniger Kohlenhydrate für ein gesünderes und vitaleres Leben: Eine bewusste Ernährung mit Low-Carb-Lebensmitteln unterstützt wirksam eine dauerhafte Gewichtskontrolle und trägt so dazu bei, Übergewicht zu vermeiden. Konzelmann's Original steht für hochwertige Low-Carb-Lebensmittel nach aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Zum Sortiment von Konzelmann's Original gehören Müsli, Backzutaten, Pizza-, Kuchen- Brotbackmischungen und andere Produkte. Diese sind im Online-Shop unter konzelmanns.de oder im ausgewählten Handel erhältlich.

Weitere Informationen über Konzelmann's Original sowie die aktuellen Produkte und Rezepte sind im Internet unter <http://www.konzelmanns.de> abrufbar.

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten
457 Wörter, 3.662 Zeichen mit Leerzeichen**

Weiteres Pressematerial zu dieser Pressemitteilung:

Sie können im Online-Pressefach schnell und einfach weiteres Bild- und Textmaterial zur kostenfreien Verwendung downloaden:

<http://www.pr4you.de/pressefaecher/konzelmanns/>



Ansprechpartner für Rückfragen zu dieser Pressemitteilung:

(1) PR-Agentur PR4YOU

Ansprechpartner: Marko Homann, Holger Ballwanz

PR-Agentur PR4YOU
Schonensche Straße 43
D-13189 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43
Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99
E-Mail: presse@pr4you.de
Internet: <http://www.pr4you.de> / <http://www.pr-agentur-food.de>

(2) Konzelmann's Original

Ansprechpartner: Timo Konzelmann

Konzelmann's Original
Blumenstr. 9
D-71384 Weinstadt

Telefon: +49 (0) 7151 99 78 72
Fax: +49 (0) 7151 16 90 051
E-Mail: info@konzelmanns.de
Internet: <http://www.konzelmanns.de>

Hintergrundinformationen:

Über Konzelmann's Original

Eine gesunde Ernährung beginnt mit hochwertigen Lebensmitteln in der richtigen Zusammensetzung: Mehr Eiweiß, weniger Kohlenhydrate und hochwertige Zutaten. So lautet das Credo von Timo Konzelmann, dem Spezialisten für kohlenhydratreduzierte Ernährung aus dem schwäbischen Weinstadt.

Timo Konzelmann gründete sein Unternehmen Konzelmann's Original im Jahr 2005. Zunächst entwickelte der Ernährungsexperte kohlenhydratarme Brotbackmischungen und hochwertiges Low-Carb-Müsli ohne Zuckerzusatz. Mittlerweile versorgt Konzelmann's Original seine Kunden mit einer großen



Produktpalette, die unter anderem fertige Low-Carb-Produkte ebenso wie Back- und Teigmischungen für die kreative Küche umfasst.

Konzelmann's Original lässt seine Produkte ausschließlich von traditionellen Lebensmittelunternehmen in Deutschland herstellen. Bei der Entwicklung neuer Produkte orientiert sich Konzelmann's Original dazu an den Wünschen und Bedürfnissen seiner Kunden.

Im wachsenden Markt für Low-Carb-Lebensmittel steht Konzelmann's Original auch in Zukunft für „wenig Kohlenhydrate und hohe Qualität – made in Germany“.

Weitere Informationen über Konzelmann's Original sowie die aktuellen Produkte und Rezepte sind im Internet unter <http://www.konzelmanns.de> abrufbar.