



Tel.: 0 63 24 | 9 61 50  
Fax: 0 63 24 | 96 15 17  
Luitpoldstraße 60  
67459 Böhl-Iggelheim

## Was ist das Besondere an **WEIZENGRASBROT/-BRÖTCHEN**?

- Sie enthalten natürliches Weizengras. Der Weizengrassaft galt bereits im alten China als Kraftpaket für Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft.
- Die charakteristischen Eigenschaften von Weizengras sorgen für Wohlbefinden und bieten allen gesundheitsbewussten Verbrauchern das tägliche Plus an Gesundheit.
- Im jungen Weizengras sind über 100 natürliche Vitalstoffe enthalten: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, sekundäre Pflanzenstoffe.
- Frischer Weizengrassaft hat 60 mal soviel Vitamin C wie Orangen, 10 mal soviel Eisen wie Spinat.
- Das Besondere ist der hohe Anteil an natürlichem Blattgrün, dem ein sehr breites Wirkungsspektrum nachgesagt wird.
- Ein fein abgerundeter Geschmack und eine gute Frischhaltung sorgen für einen hochwertigen Genuss.

## Mögliche Fragen Ihrer Kundschaft

### Wie kommt das Weizengras in das Brot (Brötchen)?

Bei Weizengras handelt es sich um ein Getreidegras aus heimischen Weizenkörnern. Bei einer Größe von ca. 15 Zentimetern wird das Grün geerntet und in einer speziellen Saftpresse ausgepresst. Direkt im Anschluss daran wird es in einem schonenden Verfahren auf Weizenmehl aufgetragen, das sich nun in den Teig einbringen lässt.

### Wie schmeckt das Weizengras-Brot (Weizengras-Brötchen)?

Das Weizengras-Brot (Weizengras-Brötchen) hat einen neutralen Eigengeschmack. Im Gebäck unterstützt der Weizengrassaft den natürlichen Brotgeschmack und rundet ihn ab.

### Woher stammt das verwendete Weizengras?

Das Weizengras wird von der Walter Mühle gewonnen und verarbeitet. Es stammt von Landwirtschaftsbetrieben, die es in unmittelbarer Umgebung der Mühle anpflanzen. Aufgrund der kurzen Vegetationszeit wird das Weizengras weder mit Spritzmitteln noch mit Dünger behandelt, es ist ein reines Naturprodukt.

### Was ist alles im Weizengras-Brot bzw. in den Weizengras-Brötchen enthalten?

Hängt von der Rezeptur des Bäckers ab:  
Mehl, Wasser, getrockneter Weizengrassaft, Salz, Hefe, Fett/Öl, Backmittel.

### Was kostet das Weizengras-Brot (Weizengras-Brötchen)?

Falls nach der Nennung des Preises Einwände oder Widersprüche von Seiten der Kunden geäußert werden, sollten auf die gesundheitsfördernden Eigenschaften und die aufwendigere Herstellungsweise hingewiesen werden.

### Tipps für Ihre Auslage:

- Plakate entsprechend sichtbar im Ladenraum aushängen und an Fensterscheiben anbringen
- Flyer in die vorgesehenen Ständer auf der Ladentheke sichtbar platzieren

Bei weiterführenden Fragen sollte auf die Walter Mühle verwiesen werden. Der hierfür zuständige Ansprechpartner ist der Geschäftsführer der Walter Mühle, Herr Berizzi (Tel. 0 63 24 / 96 15-0 oder E-mail: [peter.berizzi@walter-muehle.de](mailto:peter.berizzi@walter-muehle.de)).



Tel.: 0 63 24 | 9 61 50  
Fax: 0 63 24 | 96 15 17  
Luitpoldstraße 60  
67459 Böhl-Iggelheim

### Produktkurzbeschreibung

**WEIZENGRASBROT/-BRÖTCHEN** zeichnen sich aus durch einen hohen Anteil an natürlichen Inhaltsstoffen des Weizengrassaftes, viele Mineralsstoffe, Spurenelemente, Vitamine, Aminosäuren und sekundäre Pflanzenstoffe sowie das natürliche Blattgrün (Chlorophyll). Die charakteristischen Eigenschaften des Weizengrasses sorgen für Wohlbefinden und bieten allen gesundheitsbewussten Verbrauchern das tägliche Plus an Gesundheit.

### Ihr Nutzen...

#### ...bessere Verarbeitung

- Backtechnisch wirksam durch natürliche Enzyme im Weizengras
- Nachhaltige Frischhaltung
- Maschinengängige Teige durch höhere Wasseraufnahme
- Weizengras unterstützt den natürlichen Brotgeschmack und rundet ihn ab
- Frei von Zusatzstoffen
- Starkes Klebergerüst und hohe Gärstabilität
- Konstantes Volumen
- Problemlose Anwendung in der Gärzeitsteuerung

Garantiert hohe  
Flexibilität und ein  
leichtes und sicheres  
Gelingen

#### ...besserer Verkauf

- Trifft den Trend
- Ein hoher Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen, Aminosäuren und sekundären Pflanzenstoffe wirken sich positiv auf die Vitalität und das Wohlbefinden aus
- Wird den Ansprüchen der Konsumenten nach gesunder Ernährung gerecht
- Ideal für alle, die sich gesünder ernähren wollen
- Sorgt für zufriedene Kunden

#### Das Besondere

- Qualitativ hochwertiges Endprodukt zur Ergänzung Ihres Sortiments
- Differenzierung durch außergewöhnliche Gebäckformen
- Attraktives Gebäck erhöht die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden
- In eigenen Rezepten verwendbar
- Als Vormischung und als Konzentrat erhältlich
- Schulungsunterlagen, Plakate und Flyer unterstützen Ihre Verkaufsaktivitäten

Sie wollen das neue **WEIZENGRASBROT/-BRÖTCHEN** in Ihr Sortiment aufnehmen? Wir sind für Sie da!

*Peter Berizzi*  
Walter Mühle

Mail: [peter.berizzi@walter-muehle.de](mailto:peter.berizzi@walter-muehle.de)  
[www.walter-muehle.de](http://www.walter-muehle.de)



Tel.: 0 63 24 | 9 61 50  
Fax: 0 63 24 | 96 15 17  
Luitpoldstraße 60  
67459 Böhl-Iggelheim

## WEIZENGRASBRÖTCHEN

- Verkehrsbezeichnung: Brötchen mit Roggen-Anteil und Weizengrasssaft
- Hauptbestandteile  
Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengrasssaft, Sauerteig, Salz, Hefe
- Besondere Merkmale  
Mit Weizengrasssaft für Vitalität und Wohlbefinden, besondere Gebäckform mit mildem Aroma
- Frischhaltung und Lagerung  
Verzehrfrisch ca. 6-10h, etwas länger als bei Brötchen üblich
- Verzehr-Tipps  
Durch den abgerundeten Geschmack zu allen Speisen passend
- Ernährungshinweise  
(Nährwerte sind anhand endgültiger Rezeptur erstellbar)



Tel.: 0 63 24 | 9 61 50  
Fax: 0 63 24 | 96 15 17  
Luitpoldstraße 60  
67459 Böhl-Iggelheim

## WEIZENGRASBROT

- Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Weizengrasssaft
- Hauptbestandteile  
Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Weizengrasssaft, Salz, Hefe
- Besondere Merkmale  
Mit Weizengrasssaft für Vitalität und Wohlbefinden, besondere Gebäckform mit aromatischer Kruste
- Frischhaltung und Lagerung  
kühl, trocken und zugfrei gelagert ergibt gute Frischhaltung
- Verzehr-Tipps  
Durch den abgerundeten Geschmack zu allen Speisen passend
- Ernährungshinweise  
(Nährwerte sind anhand endgültiger Rezeptur erstellbar)

