

wow!bab Getreideriegel, Crunchies und Müslis

Frutelia & Letellier hat den ersten veganen Bio-Getreideriegel mit Baobab auf den deutschen Markt gebracht. Erlesene Zutaten aus der ganzen Welt machen ihn einzigartig: wow!bab enthält das Fruchtfleisch des Affenbrotbaums, Baobab, das dem Riegel sein fruchtiges, leicht

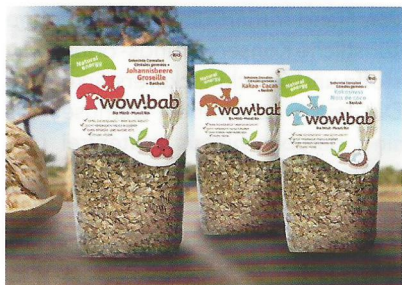


säuerliches Aroma verleiht. Seine Süße kommt vorrangig aus Reissirup. Hinzu kommen weitere hochwertige Zutaten: Amaranth, Quinoa, Chia und echte Früchte. Umhüllt wird der Riegel von dunkler Schokolade (ohne Sojalecithin), außer bei wow!bab Sizilianische Zitrone.

Auf den Einsatz von umweltschädlichem Palmfett, sogenannten „natürlichen Aromen“ und Konservierungsstoffen wurde komplett verzichtet. Firmengründer und Riegelentwickler Frédéric Letellier: „wow!bab ist kein typischer Schokoriegel. Dieser Getreideriegel für den leichten Genuss zwischendurch ist für Menschen, die etwas Schmackhaftes und Unverfälschtes essen möchten. Ihn mögen aber auch Menschen, die anders essen wollen (Vegetarier, Veganer, Flexitarier) oder anders essen müssen (Allergiker).“



Tüte auf, losknabbern – Snacken macht viel Spaß. Das finden auch die Food-Kreativen von wow!bab und entwickelten die Bio-Crunchies. Die süßen Taler kommen leicht, fruchtig und knusprig daher, haben es aber ganz nach dem Firmenmotto „wow!bab ist gut zu Dir“ in Sachen innovative und gesunde Zutaten in sich. Gekeimte Saaten heißt das Stichwort. Dadurch liefern die in den Crunchies enthaltenen Zutaten Buchweizen und Sonnenblumenkerne viel natürliche Energie auf höchstem Level und in bester verwertbarer Form für den Menschen. Der Keimvorgang der Saaten wird gestoppt, wenn der Nährstoffgehalt am höchsten ist. Auch der Gesamt-Eiweißgehalt nimmt beim Keimen um etwa 20 Prozent zu. Neue technische Möglichkeiten ermöglichen es, die Zutaten zu keimen und vielseitig einsetzbar zu machen.



Die wow!bab-Macher erweisen sich mit dem Einsatz der gekeimten Samen wie schon zuvor beim Baobab im Getreideriegel als Trendsetter. Neben der Superfrucht Baobab sorgt der karamellig schmeckende Kokosblütenzucker für Süße, die den Blutzuckerspiegel nicht in die Höhe schnellen lässt. Die wow!bab Bio-Crunchies werden roh hergestellt, das heißt bei maximal 42 °C luftgetrocknet und nicht gebacken. Es gibt sie in drei Sorten: Cranberries, Feige & Zitrone sowie Banane & Kakao (je 40 g).

Mit den bio-veganen Müslis der Marke wow!bab startet der Tag genussvoll und voller Energie. Mit der Verwendung gekeimter Saaten und der afrikanischen Superfrucht Baobab vereinen die innovativen Müslimischungen zwei neue Bio-Food-Trends. Drei Sorten – Johannisbeere + Baobab, Kakao + Baobab sowie Kokos + Baobab (je 350 g) – sorgen für viel Abwechslung, nicht nur zum Frühstück.