

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **38 (1981)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vogel-Brot

A. Vogel's Vollwert-Spezialbrot wird mit Weizen- und Roggenkörnern aus kontrolliertem biologischem Anbau gebacken. Die Getreidekörner werden täglich auf einer Steinmühle frisch geschrotet, gequollen und zum Teig geknetet. Dank diesem Frischmahl- und Quellverfahren bleiben dem Vollwertbrot die wichtigen sauerstoffempfindlichen Vitalstoffe, wie auch die leicht flüchtigen Aromastoffe erhalten. Der Zusatz von biologischem Naturreismehl erhöht nicht nur den Vitamingehalt des Brotes, er wirkt auch regenerierend auf das arterielle System. Eine weitere Bereicherung an Vitaminen und hochwertigem Eiweiss erhält das Brot durch die zusätzliche Zugabe von Wei-

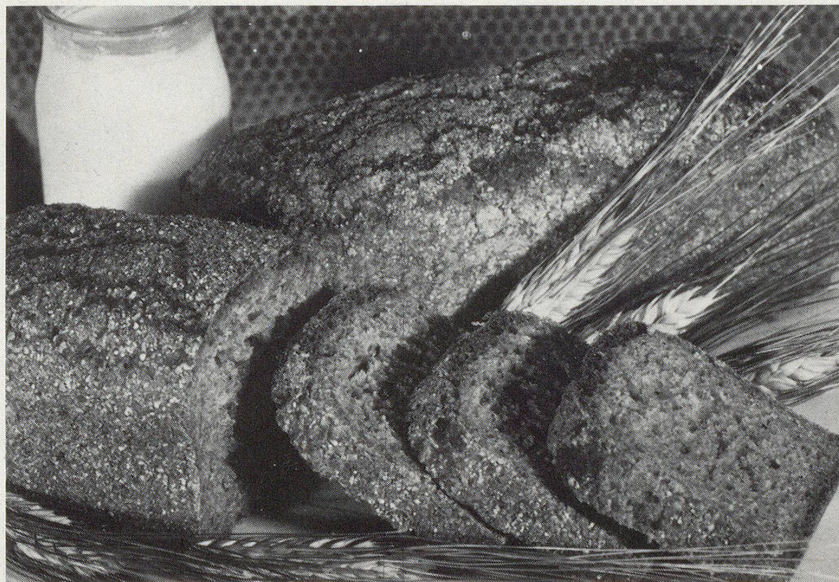
zenkeimen, dem ernährungsphysiologisch wertvollsten Teil des Weizenkornes. Kleine Zugaben von Bienenhonig und frischem Yoghurt verfeinern den Geschmack des Brotes und führen ihm Fruchtzucker und hochwertiges Milcheiweiss zu. Dieses Brot wird mit Zusatz von Meersalz, das wertvolle Spurenelemente enthält, gebacken. Es enthält keinerlei Konservierungsmittel.

450 g

Erhältlich in Reformhäusern.

ein **A. Vogel** Produkt

BIOFORCE AG
9325 Roggwil



NEU
für die moderne
gesunde Ernährung



A. Vogel's Soja-Mix Gerichte – fleischfrei und reich an hochwertigem Eiweiss

Eiweiss ist lebensnotwendig für den Aufbau und die Erneuerung der Zellen. Der Mensch braucht pro Tag 0,5 g hochwertiges Eiweiss pro Kilo Körpergewicht. Dieses Eiweiss beziehen wir hauptsächlich aus Fleisch, Fischen, Eiern, Milch, Milchprodukten und Käse. Die Behauptung, dass allein tierisches Eiweiss vollwertig sei, ist in



letzter Zeit widerlegt worden. Soja ist eine vorzügliche Eiweissquelle. A. Vogel's Soja-mix Gerichte sind fleischfrei und reich an hochwertigem, rein pflanzlichem Eiweiss aus der Sojabohne. Sie haben ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Kohlenhydraten, rein pflanzlichem Fett mit ungesättigten Fettsäuren sowie Eiweiss. Sie weisen dank des Vollkornmehles mehr Ballaststoffe und weniger Kalorien auf. Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt mit unseren Rezeptvorschlägen in Ihrem Reformhaus oder in Ihrer Drogerie.

ein **A. Vogel** Produkt

Bioforce AG, Roggwil TG

