

Imayca Urmalz Urmut

Imayca Bohnen enthalten etwa doppelt soviel Eiweiß wie Weizen, mit einem extrem hohen Gehalt an der essentiellen, also lebensnotwendigen Aminosäure Lysin. Besonders wichtig sind auch der hohe Gehalt an Vitamin A (fast 20 Mal mehr als Weizen) und Folsäure.

Die nierenförmige Imayca Bohne mit einem leicht süßlichen Geschmack findet Verwendung als Bohnenmehl für Backferment und Trockensauer (Backtriebmittel für Weizen- und Roggenbrot). Imayca Bohnen sind vollkommen gluten- und GMO-frei.

Sie eignet sich bestens für Gebäck und Feinbackwaren, für Frühstückscerealien, Nudeln, Müsli und Riegel, für Kindernährmittel, Suppen, Puffer, Bratlinge, Eintöpfe, diätetische Lebensmittel und viele andere mehr.

Urmalz gehört zur Familie der Süßgräser und ist eine alte Gerstensorte.

Es ist reich an Vitamin B1, B2, B6, E, Folsäure und Niacin und versorgt den Körper ebenso mit Calcium, Kalium, Magnesium, Eisen, Fluor, Jod und Kieselsäure.

Urmalz ist eine der wenigen Getreidesorten die den Körper entsäuern kann.

Urmalz findet Verwendung in Gebäck und Feinwaren, für Frühstückscerealien, Müslis und Riegel, für Kindernährmittel, Suppen und diätische Lebensmittel.

Urmut ist eine 5.000 Jahre alte Hartzweizensorte und besitzt ca. 40 % mehr Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralien als herkömmlicher Weizen. Es wird auch als „UrKraftGetreide“ bezeichnet.

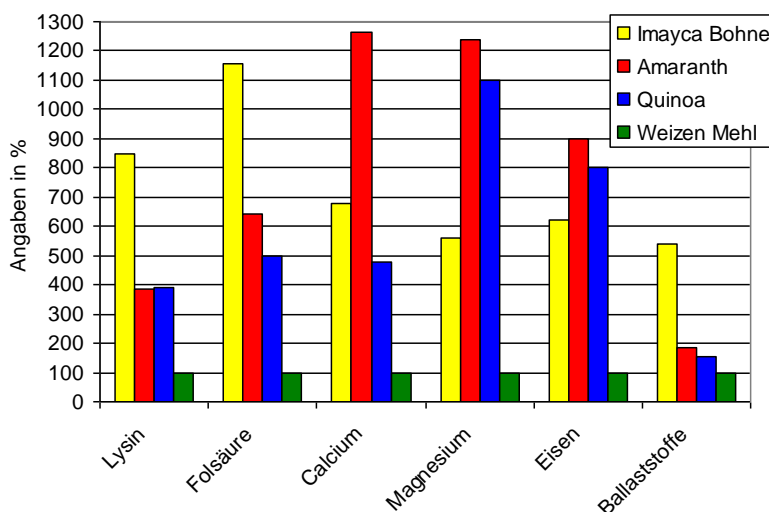
Urmut besitzt einen vollen butterartigen Geschmack und ist leicht verdaulich. Er eignet sich für Brot, Gebäck, Feinbackwaren, Nudeln, Frühstückscerealien, Müslis.

LeoPosch LebensPflanzenInnovation betreibt regionalen Vertragsanbau und liefert Amaranth, Quinoa, Imayca Bohnen, Urmalz und Urmut aus Österreich und Deutschland.



Imayca

Vergleich der Inhaltstoffe von Imayca Bohne, Amaranth und Quinoa mit Weizen Mehl



Urmut