

KANNE BIO BROTRUNK®
Wissenswertes über
Kanne Brottrunk® und
Kanne Enzym-Ferment-
getreide®



AM ANFANG STAND EINE IDEE

Schon vor über 30 Jahren erkannte Wilhelm Kanne sen., dass Brot mehr ist als nur ein Lebensmittel.

So verwendete beispielsweise der bekannte Arzt und Chemiker Friedrich Hoffmann (1660-1742) für die Herstellung seiner Hoffmannstropfen überwiegend Pumpernickelbrot. Auch andere Ärzte schätzten die Wirkung des Pumpernickel, man nannte es auch „das schwarze Brot der Westfalen“. Man lobte die leichtverdaulichen und zugleich stark nährenden Eigenschaften des Pumpernickelbrot. Dabei galt Pumpernickel als die gesündeste aller damals bekannten Brotsorten.

Aus diesem Brot bereitete man auch einen Trunk, man nannte es „Brautwater“. Es wurde angesetzt indem man einige Scheiben Pumpernickel in ein Gefäß gab, mit kochendem Wasser übergoss und über die Nacht stehen ließ. Am anderen Tag nahm man dieses Getränk als Durstlöcher z. B. mit aufs Feld, man konnte dieses Getränk auch als Brotkaffee bezeichnen. Hier setzte Wilhelm Kanne an.

Er experimentierte über 20 Jahre lang mit der Vergärung von Brotgetreiden. Das Ergebnis seiner unermüdlichen Anstrengungen ist das heute im In- und Ausland bekannte Getränk „Original Kanne Brottrunk“.



KANNE-PRODUKTE FÜR IHR WOHLBEFINDEN

Original Kanne Brottrunk® – ohne Alkohol, naturtrüb, nicht pasteurisiert.

Original Kanne Brottrunk® wird nunmehr seit 1981 nach einem patentierten Verfahren hergestellt. Dazu wird zunächst ein spezielles Brot gebacken, wofür Getreide aus kontrolliert ökologischem Anbau verwendet wird sowie hauseigener Sauerteig. Dieser wird nach einem alten traditionellen Verfahren hergestellt. Das aus diesem Teig gebackene Brot wird mit Quellwasser versetzt und monatelangen Gärungsprozessen ausgesetzt. Im Verlaufe des Gärungsprozesses werden diverse Mineralstoffe und Spurenelemente aus dem gebackenen Brot herausgelöst. Sobald der Gärungsprozess abgeschlossen ist, wird der Kanne Brottrunk® abgezogen, gefiltert und abgefüllt.

Zutaten

Wasser, Vollkornbrot (Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig, Steinsalz)

Inhaltsstoffe von Kanne Brottrunk®

Der Kanne Brottrunk® hat mehr oder weniger Bodensatz. Er enthält sehr viele lebendige koloniebildende Milchsäurebakterien (Brotssäurebakterien).

100 ml Original Kanne Brottrunk® enthalten durchschnittlich

- physiologischer Brennwert	14kJ (3 kcal)
- Eiweiß gesamt	0,1 g
- Kohlenhydrate	<0,2 g
- Fett, gesamt	0,12 g
- Ballaststoffe	<0,5 g
- Natrium	0,124 g



Haltbarkeit

Der Kanne Brottrunk® ist in ungeöffnetem Zustand über viele Jahre hinaus haltbar, siehe Datierung auf dem Flaschenetikett. Nach dem Öffnen sollten Sie den Inhalt innerhalb von 2 Tagen, bei Aufbewahrung im Kühlschrank innerhalb von 6 Tagen verbrauchen.

Anwendungsempfehlungen

- Zur Unterstützung einer gesunden Ernährung trinken Sie regelmäßig 3 x täglich jeweils 0,1 Liter Kanne Brottrunk® pur, mit Säften oder Wasser vermischt zu den Mahlzeiten.
- Besonders bekömmlich und wohlschmeckend: 1/3 Kanne Brottrunk® mit 1/3 Apfelsaft und 1/3 Wasser mischen.
- Da der Kanne Brottrunk® ein Lebensmittel ist, kann man davon bedenkenlos so viel trinken wie man möchte.
- Eine probiotische Wirkung erzielen Sie durch den täglichen Verzehr von 200 ml Original Kanne Brottrunk® mit den darin enthaltenen Milchsäurebakterien (Brot säurebakterien).
- Für die Körperpflege ist eine Ganzkörperabreibung nach dem Duschen oder Baden empfehlenswert und erfrischend für die Haut. Sie wird nicht wieder ab-

gewaschen. Sie bleibt den ganzen Tag auf der Haut.

Vor dem Gebrauch sollten Sie die Flasche stets kräftig schütteln, damit sich der Bodensatz auflöst.

Vitamin-Drink

0,15 l Gemüsesaft, 0,10 l Original Kanne Brottrunk®, weißer Pfeffer, 1 Partytomate, Gemüsesaft mit Kanne Brottrunk® verquirlen und mit Pfeffer pikant abschmecken. Mit einer Partytomate garnieren.

Red Ruby

0,10 l Original Kanne Brottrunk®, 0,10 l Rote-Bete-Saft, 1 Prise Muskat, Kanne Brottrunk® mit Rote-Bete-Saft verquirlen und mit Muskat abschmecken. Kühl servieren.

Bugs Bunny

0,10 l Möhrensaft, 0,10 l Original Kanne Brottrunk®, 1 TL Honig Möhrensaft mit Kanne Brottrunk® verquirlen und mit Honig abschmecken.



KANNE BIO ENZYM-FERMENTGETREIDE®

Kanne Enzym-Fermentgetreide® wird aus der abgefilterten Kanne Brottrunk®-Gärsubstanz gewonnen. Diese Substanz wird luftgetrocknet und zu einem Pulver vermahlen. Kanne Enzym-Fermentgetreide® kann sich aufgrund der enthaltenen Ballaststoffe positiv auf die Verdauung auswirken.

Zutaten

Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig, Steinsalz

100 g Kanne Enzym-Fermentgetreide® enthalten durchschnittlich

- physiologischer Brennwert	1410 kJ (334 kcal)
- Eiweiß, gesamt	10,2 g
- Kohlenhydrate	61,4 g
- davon Zucker	<0,5 g
- Fett	1,9 g
- davon ges. Fettsäuren	0,3 g
- einf. unges. Fettsäuren	0,3 g
- mehrf. unges. Fetts.	1,3 g
- Ballaststoffe	15,3 g
- Natrium	0,2 g

Anteil an der empfohlenen Tagesdosis pro 100 g Kanne Enzym-Fermentgetreide®

Vitamin B ₁₂	1,9 µg	76 %
Phosphor	120 mg	17 %

Anwendungsempfehlungen

Kanne Enzym-Fermentgetreide® kann als Ergänzung oder Unterstützung zum Kanne Brottrunk® eingesetzt werden, z. B.:

- täglich 1 bis 2 Teelöffel in Wasser oder Brottrunk® einrühren, ein wenig quellen lassen und trinken
- als Beigabe zu Joghurt, Quark, Müsli
- als Speisezusatz zu Suppen, Saucen oder Salat
- täglich 1 bis 2 mal einen Teelöffel davon trocken in den Mund nehmen und langsam zergehen lassen.



Fermentgetreide®-Konfekt

140 g Honig, 120 g Original Kanne Enzym-Fermentgetreide®, 60 g gemahlene Haselnüsse, 20 g Haferflocken, 25 g gehobelte und geröstete Mandeln, 25 g gehobelte Haselnüsse

Honig mit Kanne Enzym-Fermentgetreide® und den gemahlene Haselnüssen gut durchkneten und daraus 20 gleichgroße Kugeln formen. Die Kugeln in Haferflocken, gehobelten Mandeln und Haselnüssen wälzen.

KANNE BROLACTA® ENZYM-FERMENTGETREIDE® TABLETTEN

hergestellt aus Kanne Fermentgetreide® und Zuckerrübensirup. Sie dienen zur Ergänzung der täglichen Nahrung.

Zutaten

Kanne Bio Enzym-Fermentgetreide® (Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig, Steinsalz), Bio-Zuckerrübensirup

100 g Brolacta® Enzym-Fermentgetreide® Tabletten enthalten durchschnittlich

- Brennwert	1336 kJ (315 kcal)
- Eiweiß	10,6 g
- Kohlenhydrate	61,7 g
- Fett	2,9 g
- davon ges. Fettsäuren	0,5 g
- einf. unges. Fettsäuren	0,6 g
- mehrf. unges. Fettsäuren	1,8 g
Ballaststoffe	14,6 g
Natrium	0,1 g

Anteil an der empfohlenen Tagesdosis pro 100 g Kanne Brolacta® Enzym-Fermentgetreide® Tabletten

Vitamin B12	3,7 µg	370 %
Folsäure	120,0 µg	60 %
Eisen	3,7 mg	26 %
Phosphor	158,0 mg	26 %



KANNE BIO ENERGIE-SNACK



aus Kanne Enzym-Fermentgetreide®, Honig, Sonnenblumenkernen, Rosinen und Original

Kanne Brottrunk® (alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau). Eine hochwertige, natürliche und wohlschmeckende Zwischenmahlzeit für Arbeit, Schule, Freizeit und Sport mit hohem Ballaststoffanteil.

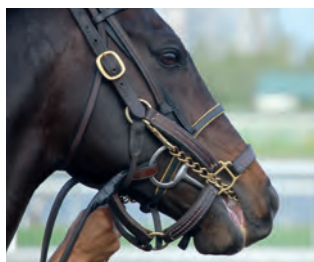
DAS KANNE-SORTIMENT FÜR HAUS- UND NUTZTIERE

Was für den Menschen nützlich ist, tut auch Tier und Pflanze gut.

KANNE Energiebarren
als besonderer Leckerbissen
für Pferde und Hunde.

**KANNE Brottrunk® und
KANNE Fermentgetreide®**
(als Pulver oder flüssig)
Gesundes Ergänzungsfutter für

Milchkühe, Jung- und Mastrinder, Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen, Junghennen, Legehennen, Hähnchen, Puten, Pferde, Katzen, Hunde. Wenn bei der Tierhaltung Probleme auftreten, rufen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne über Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweisen sowie die richtige Dosierung unserer Produkte.



Alle Produkte können Sie einfach, schnell und bequem über unseren **Online-Shop** im Internet bestellen:
www.kanne-brottrunk.de



Natürlich können Sie Ihre **Bestellung** auch **telefonisch** oder per **Fax** durchgeben.

KANNE BROTTTRUNK® Für Ihr Wohlbefinden

Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 68
59379 Selm-Bork
Telefon: 0 25 92 / 97 40 0
Telefax: 0 25 92 / 613 70

Weitere Informationen zu den Produkten für Ihr Wohlbefinden aus dem Hause Kanne erhalten Sie im Internet unter:

www.kanne-brottrunk.de

