



Brot - pane  
**CHIA**

- gut verträglich  
ben tollerato
- lange haltbar  
si mantiene fresco  
a lungo
- energiespendend  
energetico

## Natürliche Qualität aus der Bäckerei Erb

Sorgfältig ausgesuchte Zutaten und die handwerkliche Verarbeitung durch unsere Bäckermeister sind der Grundstein für unser besonderes Chia-Brot. Besuchen Sie eine unserer vier Filialen und probieren Sie die leckere, bekömmliche Neuheit aus unserer Meraner Handwerksbäckerei!

## La qualità naturale del panificio Erb

L'impiego di ingredienti selezionati e la lavorazione artigianale dei nostri maestri fornai sono i presupposti essenziali per produrre il nostro pane speciale ai semi di chia. Venite a trovarci in uno dei nostri quattro punti vendita e provate la gustosa novità del nostro panificio artigianale di Merano!

## Lieber Kunde,

genießen Sie den besonderen Geschmack unseres neuen Chia-Brot. Das Getreide und die Zutaten stammen ausnahmslos aus kontrolliertem Anbau. Die Körner werden in unserer eigenen Mühle täglich frisch gemahlen. Unser Sauerteig wird seit Jahren auf natürliche Weise bei uns im Hause gezüchtet, den Brotklee beziehen wir aus dem Vinschgau. Wir verzichten auf jegliche chemische Zusatzstoffe und verwenden energetisiertes Wasser. Die hohe Qualität unserer Produkte wird garantiert durch kontrollierten Vertragsanbau und Herkunftsgarantie sowie durch rein handwerkliche Herstellung. Probieren Sie Qualität und Vielfalt unserer Spezialitäten, bei uns sind Sie bestens aufgehoben!

Ihre Familie Erb

## Gentile Cliente,

assaporate il gusto particolare del nostro pane con semi di chia! Ogni giorno maciniamo i cereali necessari per preparare il nostro pane. Da anni prepariamo la pasta madre in casa in maniera naturale, mentre la trigonella ("Brotklee") proviene dalla Val Venosta. Abbiamo inoltre bandito qualsiasi additivo chimico e possiamo garantire l'ottima qualità dei nostri prodotti grazie a ingredienti provenienti da agricoltura controllata con garanzia d'origine. Tutte le nostre specialità sono prodotte con acqua energizzata. Provate la qualità e la varietà delle nostre specialità. Da noi troverete solo il meglio.

Famiglia Erb

- Zentrum, Rennweg 50 / Centro, Via delle Corse, 50  
Mo/Lu-Sa: ore 6-19 Uhr, So/Do: ore 8-12.30 Uhr  
Tel. 0473 237 925
- Obermais, Dantestr. 21 / Maia Alta, Via Dante, 21  
Mo/Lu-Fr/Ve: ore 6-13 Uhr / ore 15-19 Uhr, Sa: ore 6-12.30 Uhr  
Tel. 0473 231 384
- Untermais, Matteottistr. 40 / Maia Bassa, Via Matteotti, 40  
Mo/Lu-Fr/Ve: ore 6-13 Uhr / ore 15-19 Uhr, Sa: ore 6-12.30 Uhr  
Tel. 0473 236 128
- West, Enrico Toti Str. 43 / Ovest, Via Enrico Toti, 43  
Mo/Lu-Fr/Ve: ore 6-13 Uhr / ore 15.30-19 Uhr, Sa: ore 6-12.30 Uhr  
Tel. 0473 200 094
- Cafeteria, Freiheitsstr. 46 / Cafeteria, Corso della Libertà 46  
Lu/Mo-Fr/Ve: ore 7-19 Uhr, Sa: ore 7-18 Uhr, So/Do: ore 8-13 Uhr  
Tel. 0473 055 470

5x IN MERAN

f ERBBROT.IT

Brot - pane  
**CHIA**

Die Wundersaat der Mayas!  
I miracolosi semi dei Maya!



mendinidesign | in-project.com

100% natürlich  
naturale

+ Calcium & Eiweiß  
calcio & proteine

+ Omega Fettsäuren  
acidi grassi Omega



## Fit und vital mit Chia-Samen

Kennen Sie Chia? Die kleinen Samen stammen ursprünglich aus Lateinamerika. Schon für die alten Maya, aus deren Sprache sich Chia (Kraft) ableitet, waren Chia-Samen Grundnahrungs- und Heilmittel in einem. Auch in Europa ist man inzwischen auf das hochwertige Lebensmittel mit den energiespendenden Eigenschaften aufmerksam geworden. Mit ihrem Gehalt an natürlichen Antioxidanten, Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, Calcium, Magnesium, Bor sowie an Ballaststoffen, bieten die nährstoffgeladenen Chia-Samen einen erheblichen ernährungspsychologischen Mehrwert. Das wertvolle, gesundheitsfördernde und energetische Lebensmittel wird wegen der leistungsfördernden Eigenschaft auch gerne von Sportlern genutzt.

## Attivi e in forma con i semi di chia

*Conoscete i semi di chia? Questi piccoli semi, originari dell'America Latina, erano utilizzati già dagli antichi Maya, dalla cui lingua deriva il nome "chia" (forza), come alimento e rimedio naturale. Anche in Europa sono state nel frattempo riconosciute le proprietà energetiche di questo prezioso alimento.*

*Con il loro contenuto di antiossidanti naturali, acidi grassi Omega 3 e Omega 6, calcio, magnesio, boro e fibre, i nutrienti semi di chia offrono un elevato valore aggiunto per il corpo e la psiche. Per le loro proprietà energizzanti questo prezioso alimento viene scelto anche dagli sportivi.*



## Dinkel - das besondere Getreide

Dinkel ist das älteste Getreide: kraftvoll und leicht verdaulich, förderlich für das Wachstum der Zellen und es unterstützt den Körper bei der Entgiftung. Dinkel kann eine gute Alternative bei allergischen Reaktionen auf Weizen sein.

## Farro - il cereale particolare

*È il cereale più antico; energetico e facilmente digeribile, stimola la crescita cellulare e favorisce la depurazione. Il farro può essere una valida alternativa per persone intolleranti al grano tenero.*



Brot - pane  
**CHIA**  
mit Chia-Samen und Dinkel  
con semi di chia e farro

Nährwertangaben (Ø-wert) je 100 g/ valori nutrizionali (valore Ø) per 100 g	
Energie/valore energetico	974 kJ/233 kcal
Eiweiß/proteine	8,94 g
Kohlenhydrate/carboidrato	41,14 g
- davon Zucker und Zuckerart di questo zucchero e altri zuccheri	1,66 g
Fett/grassi	3,3 g
- davon/di questo SAFA (gesättigte Fettsäuren/acidi grassi)	0,4 g
Ballaststoffe/fibre alimentari	5,59 g
Natrium/sodio	1,49 g