

BRÜHE BRODO BONEBROTH

Brühen sind schmackhaft, nahrhaft und köstlich.

Sie enthalten viel Protein, wenig Kohlehydrate, keinen Zucker und keine Gluteine.

Eine Portion Brühe kann eine Mahlzeit ersetzen. Durch das Auskochen von Knochen enthält die Brühe viel Glutamin, was sehr hilfreich für einen gesunden Darm ist.

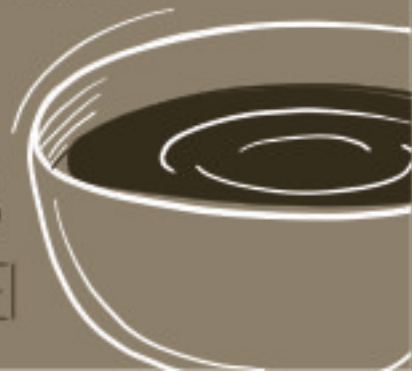
Außerdem wird beim Zubereiten das in den Knochen und Sehnen enthaltene Kollagen in Gelatine umgewandelt, was wiederum eine glatte und geschmeidige Haut fördert und für ein gesundes Wachstum von Haaren und Nägeln von Vorteil ist.

Brühen sind ideal für Menschen, die gerne Flüssignahrung zu sich nehmen, oder die gerade eine Diät halten.

Für Schwangere, Patienten die gerade eine Operation hinter sich haben und deswegen keine feste Nahrung zu sich nehmen dürfen, sowie für Sportler, denen die Brühe hilft, Elektrolyte wie Natrium und Kalium wieder aufzufüllen.

Unsere Brühen werden mit viel Liebe und frischen Biozutaten hergestellt.

DETOX
LOW CARB
GLUTEINFREI



UNSERE BRÜHEN

RINDERBRÜHE 7,00

SELBSTGEMACHT AUS BIO RINDFLEISCH
UND BIO GEMÜSE

GEFLÜGELBRÜHE 7,00

SELBSTGEMACHT AUS BIO HUHN, BIO
PUTE UND BIO GEMÜSE

GEMÜSEBRÜHE (VEGAN) 6,00

SELBSTGEMACHT AUS BIO GEMÜSE

BRODO AMORE 8,00

SELBSTGEMACHT AUS BIO HUHN, BIO
PUTE, BIO RIND UND BIO GEMÜSE

Alle Zutaten stammen aus
ökologischem Anbau bzw. aus
ökologischer Aufzucht.

Dabei werden sie in einem
schonenden Prozess verarbeitet und
köcheln mind 12 Stunden damit eine
schmackhafte Köstlichkeit entsteht.

Verfeinert werden unsere Trinkbrühen
Brühen optional mit verschiedenen
Toppings.

TOPPINGS

KNOBLAUCHÖL 0,50

CHILLIÖL

INGWERSAFT

ZITRONENABRIEB

KURKUMA FRISCH GERIEBEN

KNOBLAUCHPÜRREE 1,00

KOKOSMILCH

PILZ-AUFGUSS

DETOX
LOW CARB
GLUTEINFREI

