

Brot, Brötchen & mehr



GLUTENFREI BACKEN: WIE DENN SONST?

Krusti, Mischbrot Kuno und Kokos-Minis – 40 köstliche Rezepte für glutenfreie Brote und Backwaren stellt die Autorin in ihrem dritten Buch vor!

Kleine Kraftpakete und Zauberstoffe – SUPERFOODS

Samen, Körner, Kerne und Nüsse sorgen für knackige Abwechslung im Brotalltag. Sie enthalten zudem eine geballte Ladung an B-Vitaminen, Mineralien und bioaktiven Stoffen. Diese kleinen Kraftpakete sind reinste Nervennahrung und haben zudem einen exzellenten Geschmack. Vor dem Backen auf Brot oder Brötchen gestreut, geben sie der Kruste noch zusätzlich das herrlichste Röstaroma und ein verlockend appetitliches Aussehen.

ELKE SCHULENBURG lebt in der Nähe von Hamburg, ist seit vielen Jahren Heilpraktikerin und Ernährungsberaterin aus Überzeugung. Ihre besondere Leidenschaft gilt den Themen Ernährung und Esspausen, da der persönliche Ernährungsstil einen weit größeren Einfluss auf unser Wohlbefinden hat, als allgemein angenommen wird. Gesunde Ernährung gehört deshalb zu Elke Schulenburgs therapeutischem Fundament, um die Gesundheit und Vitalität ihrer Patienten zu erhalten, respektive wiederzugewinnen.

KONTAKT ZUR AUTORIN:

Email: elke-schulenburg@t-online.de
Web: www.schulenburg-naturheilpraxis.de



Elke Schulenburg
Brot, Brötchen & mehr

*Glutenfrei backen!
Wie denn sonst?*

Format: 17 x 22 cm
Flexocover, 128 Seiten,
Fadenheftung,
durchgehend vierfarbig,
viele Fotos
ISBN: 978-3-99025-310-6
Preis: € 14,90

PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, presse@freya.at, +43 732 781108-0

Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr, wenn Sie ein Belegexemplar anfordern.
Abdruck honorarfrei bei Nennung des Verlags.