



„Eure Lebensmittel sollen eure Heilmittel – und eure Heilmittel sollen eure Lebensmittel sein“.

Hippokrates

Begründer der griechischen Medizin, bedeutendster Arzt der Antike.  
Ihm wird der „Hippokratische Eid“ zugeschrieben  
(Griechenland, 460 - 370 VC)



lebe-bewusst  
empfiehlt pacha-maia  
Urbrot.

**JETZT 30%  
Willkommens-  
rabatt für  
Neukunden**

Gutscheincode:  
urbrot/lebebewusst

## Mit dem gluten- und hefefreien **Krusten-Urbrot** aus Natursauerteig von pacha-maia wird Brot neu definiert!

Entstanden ist das einzigartige pacha-maia Urbrot in einer mehr als einjährigen Entwicklungsarbeit. Das Ziel war ein unvergleichbares, glutenfreies Krusten-Urbrot mit einem holzbeheizten, 15 T. schweren Steindampfbackofen, herzustellen, welches ohne Backtricks durch außergewöhnliche Köstlichkeit den Gaumen verwöhnt.

### Das pacha-maia Urbrot bietet u.a. **folgende Vorteile:**

- 🍷 Hochwertigste nur natürliche Rohstoffe werden händisch verarbeitet
- 🍷 Lange Haltbarkeit dank kompakter Kruste – „Verpackt von Mutter Natur“
- 🍷 Natürlich hoher Mineralstoff-, Nährwert- und Ballaststoffgehalt
- 🍷 Niedriger Glykämischer Index und Foodmaps-arm
- 🍷 Sehr gut verträglich durch mind. 25 Std. Sauer- teigführung
- 🍷 Frei von synthetischen und tierischen Inhaltsstoffen – kein Zuckerzusatz
- 🍷 Empfohlen bei Zöliakie, Glutensensitivität, etc.
- 🍷 Plastikfreier Versand im versiegelten atmungs- aktiven Schutzkarton, u.v.m.

pacha-maia bäckt nur auf Bestellung, da es keine Lebensmittel-Wegwerfkultur fördert. Online in 5 Varianten und 3 Formaten bestellbar, wird es mit Frischegarantie knusprig und frisch zum Wunschtermin bis an die Haustüre geliefert.

**>>> pacha-maia.com**