

Back- waren



Locker feine Brote und Feinbackwaren aus Vollkorn – das muss kein Widerspruch sein. Die Zentrofan-Mahltechnik gibt dem Vollwert-Mehl einen besonderen Feinheitsgrad und eine backverbessernde Wirkung.

Das Getreide wird dabei nicht zerrieben und gequetscht, sondern durch einen zirkulierenden Luftstrom am stehenden Basaltstein abgeschliffen. So entstehen unsere Vollkorn-Brote und Vollkorn-Feinbackwaren mit allen Mineralien und sonstigen Inhaltsstoffen des Getreides.

Wir verwenden ausschließlich Urdinkel, der nicht mit Weizen gekreuzt wurde. Er verfügt daher über seine ursprünglichen Eigenschaften.

Für die Backwaren verwenden wir mit EM¹-Keramik vitalisiertes Umkehrosmose-Wasser. Die Feinbackwaren werden ausschließlich mit Trockenfrüchten gesüßt.

¹Effektive Mikroorganismen



gesunde Leckereien



Unbehandelte, naturbelassene und ungeröstete Zutaten sind die Basis für tachelinos®, unsere kleinen gesunden Pralinen.

Die Schoko-tachelinos® enthalten Kakaobohnen, die nur fermentiert und getrocknet wurden und Carob, auch bekannt als Johannisbrot. Unsere Energiespender sind handliche Vitalstoffpakete.

Aus frisch gequetschten, unbehandelten Haferflocken entsteht mit Fair-Trade-Bananen, Kokoschips, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Naturvanille ein leckeres Gebäck oder Müsli.

Das Müsli ist ein leckerer Begleiter für Obst, Joghurt oder Desserts. In gemahlener Form ist es leichter zu kauen und gibt dem Frühstück oder auch Süßspeisen ein vollmundiges Aroma.

Unsere Müslis und Gebäck enthalten außer Bananen keine weiteren Süßungsmittel. Bei Bedarf können Sie es selbst z.B. mit Honig nachsüßen.



Wir freuen uns auf Sie!



tachelan – zwei Wörter, die unsere Prinzipien widerspiegeln

„*tacheles*“ (hebräisch: Zweck, Sinnvolles) steht für Klartext reden, unmissverständliche und eindeutige Aussagen in direktem Bezug auf unsere Ernährungsweisen.

„*elan*“ (hebräisch: Mut, Kraft, Mumm) stellt den Schwung und die Energie dar, die wir brauchen, um Veränderungen, die mit unserer verkehrten Ernährungsweise einhergehen, umzusetzen und zu leben.

Jahrzehnte lange Erfahrung in der Ernährungslehre und im Bereich der vegetarisch veganen Vollwert-Ernährung fließen in unsere Produkte ein. Mit abwechslungsreichen Kombinationen bringen wir gesunde und leckere Alternativen auf den Teller.



DE-ÖKO-006

tachelan
Görresstraße 2
D-78224 Singen

Tel.: +49 (0) 7731 79 45 45
Mail: info@tachelan.de

