

# papagrín

just healthy food

## PRODUKTKATALOG 2017



[www.papagrín.com](http://www.papagrín.com)

[info@papagrín.com](mailto:info@papagrín.com)



Wunderbar lecker, gesund und leicht verdaulich  
Das ist unsere Philosophie

## WAS MACHT UNSERE PRODUKTE SO EINZIGARTIG:

- 100% wertvolle Nährstoffe
- 100% ausschließlich natürliche Zutaten
  - 100% Lactosefrei
  - 100% Glutenfrei
    - 100% Bio
  - 0% Zusatzstoffe
- 0% Zugabe von Fett und Zucker
  - 0% leere Kalorien
- Als Zutaten verwenden wir nur Samen, Gemüse und Obst



[www.papagrín.com](http://www.papagrín.com)

[info@papagrín.com](mailto:info@papagrín.com)



## Das Geheimnis unserer Produkte

Unsere Produkte werden bei  dehydriert

Alle Rohstoffe werden bei einer Temperatur von Maximum 42° Grad schonend verarbeitet, so gewährleisten wir den Schutz wichtiger Wertstoffe.



[www.papagrín.com](http://www.papagrín.com)

[info@papagrín.com](mailto:info@papagrín.com)

# papagrín

just healthy food

## Köstliche bioGranola

- knusprig
- Vegan
- Ohne ZUCKERZUSATZ
- Gluteinfrei

Paleo



n  
e  
u

# Buri Beri

## BURI BERI IST EIN KÖSTLICHER BIO ROH FRUCHT SNACK

- 100% ausschließlich natürliche getrocknete Zutaten
- 100% wetvolle Kalorien
- 0% Glutenfrei und Lactosefrei
- 0% Zugabe von Fett und Zucker
- Außer Früchten kommt nichts in die Packung



# Raw SESAME Crackers

INNOVATIVE UND KÖSTLICHE SESAM-KRÄCKER  
100% ROH UND BIO

- Reich an wertvollen Nährstoffen
- Aktivierten Samen
- 100% natürliche Zutaten
- 100% Glutenfrei
- 100% Vegan



# bredis

## BREDIS BIO – Unser Leinsamen Brot

- 100% Als Zutaten verwenden wir nur Samen und Gemüse
- 100% Glutenfrei
- 100% wertvolle Kalorien
- 0% Zugabe von Fett
- 0% Zugabe von Zucker
- Enthält sehr viele Ballaststoffe
- Erhältlich in 6 Geschmacksvariationen
- Eine gesunde Alternative zum Brot



Zwiebel und Knoblauch



Tomate und Basilikum



Sauerkohl



Rote Beete



Zucchini



Leinsamen und  
Sonnenblumenkerne

# Veggie Wrap Red

## VEGGIE WRAPS BIO

- Köstlich ohne Gluten
- Einfachste Handhabung zu Hause
- Schnelle und wertvolle Mahlzeit
- Sehr bequeme Vierecksform zum Einwickeln
- Ohne Zusatzstoffe
- Belegt mit Salat und knackigem Gemüse werden Sie zu einer köstlichen Mahlzeit
- 0% Mehl





Unsere leckere Rezepte, die Sie mit unseren Produkten zubereiten können.

## ROH GASPACHO

Zutaten: 5 mittelgroße Tomaten, 1 grüne Paprika, 1 kleine Zwiebel, 1 reife Avocado, 2 Stiel von Sellerie, 2 Teelöffel frischen Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, ein halbes Bund Petersilie, frisches Basilikum und Thymian, 1/4 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel getrockneter Pulver-Algen, 4-6 Esslöffel Wasser oder Nussmilch.  
Zubereitung: Alle Zutaten zerhacken und in einem Mixer mischen.



## SCHWARZE OLIVEN PASTE

Zutaten: 1 Tasse schwarzer Oliven gedrillt, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel frischen Zitronensaft, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel frisch gehackter Thymian, 2 Esslöffel Rosmarin.  
Zubereitung: Geben Sie alle Zutaten für ein paar Minuten in einen Mixer um eine glatte Masse zu bekommen.  
Verwenden Sie die Paste als Dip oder Aufstrich für Bredis und Veggie Wraps.



## VEGGIE WRAPS

4 Veggie Wraps Rot, 1 Aubergine, 6 Champignons, 1 rote Paprika, 1/2 Avocado, 4 Salatblätter, 1/2 Mango, 2 Teelöffel Hanfsamen, ein paar Tropfen Sojasauce für jeden Wrap, Öl Ihrer Wahl, mit Himalaya-Salz und schwarzen groben Pfeffer nach Geschmack abgefeinert, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zitrone, 1 kleine rote Zwiebel.

Zubereitung: Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Braten Sie diese bis sie braun werden und fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. Die Aubergine in kleine Scheiben schneiden, mit einer Prise Salz bestreuen, mit etwas Öl und Knoblauch grillen. Die Hanfsamen auf einer separaten Pfanne rösten. Nehmen Sie Wraps aus der Packung und befeuchten sie jeden Wrap solide mit Wasser oder bestreichen Sie die Wraps mit Tomaten-Passata. Warten Sie ein paar Augenblicke und belegen Sie die Wraps mit Salat, Auberginen, Pilzen, gehackter Zwiebeln, Paprika, Avocado und Mango. Mit Zitronensaft bestäuben und mit Hanfsamen bestreuen. Die Wraps rollen und genießen



Besuchen Sie unsere Website für mehr Informationen und Rezepte!  
[www.papagrín.com](http://www.papagrín.com)