



Scheherazades verträgliche LOW CARB Küche - Alles ohne künstliche Zusatzstoffe

Von *Sabine Beuke*

Erstellt am 26 Jul 2017 - 13:47

Aus der Scheherazade Kochbuchreihe, ist dieses orientalische Kochbuch „Scheherazades verträgliche LOW CARB Küche“ ein besonderes Werk. Es hat darmfreundliche und kohlenhydratarme Rezepte, die mit Zutaten aus dem Bremer Gewürzhandel entwickelt worden sind. Die in den Gerichten verwendeten Gewürze, Kräuter, Trockenfrüchte, Nüssen und Saaten enthalten keine Zusatzstoffe wie künstliche Farbstoffe, Schwefel, Glutamate oder Geschmacksverstärker.

Alle Kochanleitungen sind aus Gründen einer besseren Verdaulichkeit und einer Stabilisation des Blutzuckerspiegels, nach dem Low Carb Prinzip entstanden. Die Bremer Kochbuchautorin Beuke distanziert sich ausdrücklich von kohlenhydratreichen und stärkehaltigen Lebensmitteln. Auch die Verwendung von Hülsenfrüchten, wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen, die in der orientalischen Küche zwar als Grundlage dienen, sind in den Rezepten ausgenommen. Gerade für Menschen mit Verdauungsproblemen eignet sich diese besondere leichte, aber dennoch sehr leckere orientalische Low Carb Kost.

Probieren Sie die orientalischen Gewürze mit den Düften aus dem Orient - und besuchen Sie den Bremer Gewürzhandel: Leipziger Straße 85 in 28215 Bremen, oder falls Fragen vorhanden, über diese Rufnummer zu erreichen: 0421/30 644 70 oder stöbern Sie mal online: www.bremer-gewuerzhandel.de [1]

Buch Tipp aus der Bücherecke vom Bremer Gewürzhandel:

Scheherazades verträgliche LOW CARB Küche

Autorin: Sabine Beuke

Verlag: Books on Demand

ISBN 978-3-7347-3759-6

2. Auflage

3,99 Euro - auch als eBook verfügbar für 2,49 Euro, bei diversen online-Händlern.

Beschreibung: Orientalische Rezepte - das sind kulinarische Köstlichkeiten aus 1001 Nacht. Alle Rezepte haben keine Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen, sie dienen zwar als Grundlage der orientalischen Küche, können aber bei manchen Menschen Verdauungsprobleme verursachen. Alle Kochanleitungen sind nach dem Low Carb Prinzip - kohlenhydratarmer Ernährung - entstanden, mit raffinierten Zutaten aus dem Bremer Gewürzhandel gezaubert und der orientalischen Küche angepasst.

Quelle: Bremer Gewürzhandel

Firmenportrait

Buchautorin Beuke arbeitete viele Jahre im Lebensmittelbereich, heute ist sie eine freie Journalistin und schreibt über Gesundheitsthemen für verschiedene online-Redaktionen und diverse Netzwerke.

Pressekontakt

Sabine Beuke

D-28215 Bremen



E-Mail: info.beuke@gmail.com [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 30 Dez 2020 - 23:39): <http://medkom24.eu/node/22530>

Links:

[1] <http://www.bremer-gewuerzhandel.de>

[2] <mailto:info.beuke@gmail.com>