

Yeah!Con
für eine gesunde Darmflora

yacon müesli

**5-Kornflocken mit Kakao-Nibs,
Maulbeeren und Sauerkirschen**

Yacon

Mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen und Fructooligosacchariden hilft es, die Verdauung zu regulieren und das Immunsystem zu stärken.

Kakao-Nibs

Die gerösteten Splitter schmecken nach Edelbitterschokolade und enthalten viele Nährstoffe wie Kalzium, Magnesium, Theobromin und Tryptophan für die Serotoninbildung. Stressabbau und Anregung inklusive.

Maulbeeren + Sauerkirschen

Sie sind vollgepackt mit Antioxidantien, Vitaminen und Mineralstoffen, die das Immunsystem stärken. Zudem fördert Melatonin einen erholsamen Schlaf und reguliert den Schlaf-Wach-Zyklus.

gut für die
Verdauung

Zmorge aus der
mundart
und hand-
gemacht
Stiftung Wendepunkt

Wald Rimanj
CHOCOLATIER



Zmorae aus der
mundart
und hand-
gemacht
Stiftung Wendepunkt



Hergestellt in der Stiftung Wendepunkt

Diese handgemachte Spezialität wurde aus erlesenen Rohstoffen in Bio-Qualität hergestellt. Die Konditorei und Gastro-Manufaktur der Stiftung Wendepunkt entwickeln nicht nur feinen Genuss, sie begleiten auch Menschen zurück in den Arbeitsmarkt. Mit dem Wendepunkt erleben Menschen einen Wendepunkt – für diese Vision setzt sich die Stiftung seit 1993 ein.

Nährwerte

pro 100 g

Energie	1847 kj/441 kcal
Fett	19.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	11.2 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	15.4 g
Eiweiss	10.9 g
Salz	<0.1 g

Zutaten: 5-Kornflockenmischung (**Weizen, Hafer, Gerste, Hirse, Roggen**), **Haferflocken**, Maulbeeren getrocknet, 7% Yacon-sirup, Sauerkirschen getrocknet (Sauerkirschen, Sonnenblumenöl), Kakaokerne, Kakaonibs (Kakaobohnenstückchen, Zucker, **Weizenglukosesirup**, Wasser), Kokosöl, Kokosnuss, **Mandeln**. Kann Spuren von **Erdnüssen** und **Soja** enthalten



«Seit der ersten Begegnung mit Yacon und der Studie im Universitätsspital Basel, welche die positiven Verdauungseigenschaften von Yacon zeigen konnte, ist viel geschehen. Mit der Stiftung Wendepunkt lancierten wir im Sommer 2023 mit Yeah!Con unser erstes Yacon-Müesli. Dieses fand Anklang bei meinen Patientinnen und Patienten, und es stiessen mehr und mehr Müesli-Fans dazu. Mit Fabian Rimann, Chocolatier mit Olympia-Sieger-Titel aus Wettingen, entstand die Idee, nun auch für Schokoholics eine Müesli-Kreation zu schaffen. Damit steht noch mehr Variation zur Verfügung. Super-Food zum Frühstück und zwischendurch.»

Dr. med. Martin Geyer, Magendarm-Spezialist FMH



yeahcon.ch