

Dr. Samir Charrak
GESCHÄFTSFÜHRER
PRODUKTENTWICKLER
PRODUKTIONSLEITER
MASCHINENLEITER

Dr. Monika Charrak
PRODUKTENTWICKLERIN
BROTSTYLISTIN
CHOCOLATE
MUFFINQUEEN

Das Dr. Almond-Team: Zwei promovierte Chemiker auf Abwegen

Gutes Essen war schon immer unsere Leidenschaft. Backen, Kochen, Grillen - unser liebtes Hobby! Doch nachdem wir die bewegungsreiche Laborarbeit während Studium und Promotion gegen Bürostühle in der Industrie getauscht hatten, sammelten sich so einige überflüssige Pfunde an. Eine Ernährungsumstellung musste her! So speckten wir mit einer low-carb & glutenfreien Ernährung innerhalb von nur 6 Monaten gemeinsam über 20 kilo ab und fühlten uns körperlich und mental pudelwohl. Wir fühlten uns so phantastisch, dass wir diese Art der Ernährung dauerhaft beibehalten wollten.

Einziges Knackpunkt: uns fehlte einfach das Brot. Eiweißbrot aus dem Discounter mit erhöhtem Glutenanteil waren da keine Option, glutenfreie Brote waren richtige Stärkebomben und andere Produkte gab es leider nicht. Die Kombination, low-carb UND glutenfrei, war nirgends zu finden.

Also hieß es selber backen! So gingen wir mit hartnäckigem Forscherdrang in der heimischen Küche ans Werk. Über 1 Jahr und über 500 Versuche hat es gedauert, bis wir ein Brot entwickelt hatten, das tatsächlich nach Brot schmeckte und in der Konsistenz vergleichbar war.

Zuerst nur für den Eigenbedarf zusammengemischt und gebacken, kam schließlich die Idee auf, nebenberuflich ein Start-up zu gründen und das Brot als Backmischung zu verkaufen - das war die Geburtsstunde von Dr. Almond®. 2014 fingen wir in einem 20 qm Kellerraum mit der Produktion an - mit einem klitzekleinen Lebensmittelshop und einem Fülltrichter zur händischen Abfüllung in Beutel.

Aus dem Nebenberuf wurde mit rasant steigender Nachfrage schnell ein Hauptberuf. Die Chemikerhüte wurden an den Nagel gehängt und wir zogen in eine größere Produktionsstätte in Bobenheim-Roxheim um. Doch auch diese wurde nach wenigen Jahren wieder zu klein, so dass wir schließlich unseren bisher größten Schritt gewagt haben: den Neubau einer Produktionsstätte im westpfälzischen Ramstein.

Mittlerweile ist unser Sortiment auf über 20 Brotsorten und insgesamt über 70 Mischungen gestiegen, unter anderem für Kuchen, Kekse, Nudeln, Pizza, Pudding, Desserts und vieles mehr. Mit unseren neuen Marken Nuket® und Choketo® haben wir für euch außerdem leckere Schokoaufstriche und Schokolade kreiert.

Von der Rezeptur bis zur Auswahl der besten Rohstoffe - für uns gibt es keine Kompromisse!

Sämtliche Produkte sind von uns eigenhändig entwickelt worden und werden nach wie vor in Eigenproduktion hergestellt. Auf diese Weise haben wir zu 100% die Kontrolle über die Qualität der Rohstoffe und der fertigen Produkte. Unser Fokus bei der Produktentwicklung: Qualität, Geschmack und einfache Zubereitung.

Aber die Entwicklung geht noch weiter und wir sind ständig dabei, unser Sortiment zu erweitern. Hast du Ideen, Vorschläge und Wünsche zu unserer Produktentwicklung? Wir freuen uns auf deine Nachricht!

Dein Dr. Almond-Team *Moni & Samy*

Kontakt: info@dr-almond.com

Unser gesamtes Sortiment findest du in unserem Online-Shop:
www.lowcarb-glutenfrei.com



Rheinisches Bauernbrot

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	111 kcal (467 kJ)
Fett	3,5 g
- ges. Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	0,2 g
- Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	20,7 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	1,6 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 125 g Brot
Inhalt: 52,5 g

ZUTATEN: Goldleimwehl*, Haselnussmehl*, Leinmehl*, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Flohsamenschalen, Bambusfaser, Ur-Salz. Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 52,5 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (52,7 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.



Ramsteiner Körnertoast

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	211 kcal (883 kJ)
Fett	14,5 g
- ges. Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	0,8 g
- Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	18,0 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,2 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 150 g Brot
Inhalt: 75 g

ZUTATEN: 35 % Körnermischung (Sonnenblumenkerne, Chiasamen, Kürbiskerne, Goldleinsamen, Sesamseed), Mandelmehl*, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Goldleimwehl*, Flohsamenschalen, Zitrusfaser, Bambusfaser.

Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Ur-Salz, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt.
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 75 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (75 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.



Probierbox 1

UNSERE BELIEBTESTEN
BROTBACKMISCHUNGEN

PRODUKTINFORMATION
&
ANLEITUNG

MADE IN GERMANY



Weltmeisterbrot

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	174 kcal (729 kJ)
Fett	9,2 g
- ges. Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0,3 g
- Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	22,1 g
Eiweiß	12,4 g
Salz	1,5 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 140 g Brot
Inhalt: 70 g

ZUTATEN: Goldleimwehl*, Sonnenblumenkerne, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Goldleinsamen, Flohsamenschalen, Sesamsamen, Bambusfaser, Dampfmohn, Ur-Salz.

Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt.
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 70 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (70 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.



Toastbrot

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	150 kcal (617 kJ)
Fett	8,0 g
- ges. Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0,7 g
- Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	18,5 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,6 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 135 g Brot
Inhalt: 57,5 g

ZUTATEN: Mandelmehl*, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Flohsamenschalen, Goldleimwehl*, Zitrusfaser, Bambusfaser. Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Ur-Salz, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt.
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 57,5 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (57,7 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.



Pfälzer Landbrot

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	94 kcal (394 kJ)
Fett	1,8 g
- ges. Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	0,8 g
- Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	18,9 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	1,5 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 128 g Brot
Inhalt: 50 g

ZUTATEN: Walnussmehl*, Goldleimwehl*, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Flohsamenschalen, Zitrusfaser, Bambusfaser. Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Ur-Salz, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt.
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 50 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (50 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.



Freiburger Sonnenblumenbrot

Backmischung für kohlenhydratreduziertes & glutenfreies Eiweißbrot

Über 90 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliches Brot!

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE DES VERZEHRFERTIGEN PRODUKTES: pro 100 g	
Brennwert	195 kcal (817 kJ)
Fett	11,2 g
- ges. Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	1,0 g
- Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	15,4 g
Eiweiß	16,1 g
Salz	1,4 g

Kühl und trocken lagern. In original verschlossener Packung mindestens haltbar bis Ende: siehe Beutelaufdruck.

Probierpackung
Für ca. 150 g Brot
Inhalt: 75 g

ZUTATEN: 36 % Sonnenblumenkerne, Goldleimwehl*, Kürbiskernmehl*, Leinmehl*, Eikarpulver aus Freilandhaltung, Flohsamenschalen, Apfelfaser, Ur-Salz.

Enthält weniger als 2% von: Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel natürliches Gluconolacton und Kaliumtartrat (Weinstein), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

* = teilentölt.
Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten.

ZUBEREITUNG FÜR 1 MINI-BROT ODER 2-3 BRÖTCHEN AUS 75 g BACKMISCHUNG:
Backofen auf 175 - 185 °C vorheizen.

1.) 100 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, unter ständigem Rühren die Backmischung (75 g) zugeben und ca. 1 min weiterrühren.

2.) Den Teig mit feuchten Händen zu einem kleinen Brotlaib oder 2-3 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit mindestens einem breiten Einschnitt versehen.

3.) Bei 175 - 185 °C ca. 45 min mit Umluft oder ca. 55 min mit Ober- und Unterhitze backen. Die genaue Backzeit und Backtemperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab.

Wichtig! Backofentür während des Backens geschlossen halten! Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten anschneiden.

Das frisch gebackene Brot ist im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar und lässt sich mindestens 12 Monate einfrieren.