

Dr. Samir Charrak
GESCHÄFTSFÜHRER
PRODUKTENTWICKLER
PRODUKTIONSLEITER
MASCHINENFLOSTERER

Dr. Monika Charrak
PRODUKTENTWICKLERIN
BROTSTYLISTIN
CHOCOLATIC
MUFFINQUEEN



Das Dr. Almond-Team: Zwei promovierte Chemiker auf Abwegen
Gutes Essen war schon immer unsere Leidenschaft. Backen, Köchen, Grillen - unser liebtes Hobby!
Doch nachdem wir die bewegungsreiche Laborarbeit während Studium und Promotion gegen Bürothühle 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. Etwas Brot 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 zusammenmengen und backen, 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 Lebensmittelmischer und einem Fülltrichter zur handischen 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-Roheim 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 westfälischen 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 Nuketo® und Choketo® haben wir für euch außerdem leckere Schokoaufsätze 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 & Sammy* Kontakt: info@dr-almond.com

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



Pudding Vanille

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Pudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: Zitrusfaser, Erythritol.
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille (0.1 %), Aroma Vanillin, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, färbendes Extrakt aus Karotten, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Puddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g Pudding zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Puddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	78 kcal (327 kJ)	50 kcal (209 kJ)	65 kcal (272 kJ)	141 kcal (591 kJ)
Fett/Fat	0.3 g	1.5 g	3.3 g	13.9 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	0.1 g	1.0 g	2.0 g	9.3 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	60.1 g	8.9 g	8.9 g	5.8 g
-Zucker/Sugars	0.4 g	4.5 g	4.5 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	59.0 g	4.4 g	4.4 g	4.4 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	1.9 g	4.5 g	4.5 g	1.5 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	32.9 g	2.4 g	2.4 g	2.4 g
Eiweiß/Protein	0.9 g	3.7 g	3.7 g	2.4 g
Salz/Salt	3.6 g	0.3 g	0.3 g	0.3 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.



Pudding Schokolade

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Pudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: 50 % Kakaopulver (schwach entölt), Zitrusfaser, Erythritol.
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C).

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Puddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g Pudding zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Puddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	251 kcal (1051 kJ)	63 kcal (264 kJ)	78 kcal (328 kJ)	153 kcal (641 kJ)
Fett/Fat	10.5 g	2.3 g	4.0 g	14.7 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	6.3 g	1.5 g	2.5 g	9.7 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	16.0 g	5.7 g	5.7 g	2.8 g
-Zucker/Sugars	0.5 g	4.5 g	4.5 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	11.3 g	0.8 g	0.8 g	0.8 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	4.7 g	4.3 g	4.0 g	1.6 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	45.5 g	10.7 g	10.7 g	3.4 g
Eiweiß/Protein	10.7 g	3.9 g	3.8 g	2.4 g
Salz/Salt	3.6 g	0.3 g	0.3 g	0.3 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.

Probierbox 3

PUDDING & GRIESSPUDDING

PRODUKTINFORMATION & ANLEITUNG

MADE IN GERMANY



Grießpudding Classic

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Grießpudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: Zitrusfaser, Erythritol, Goldleingrieß*.
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille, Aroma Vanillin, natürliches Aroma, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C). * = teilentölt.

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Grießpuddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g verzehrfertig zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Grießpuddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	136 kcal (568 kJ)	55 kcal (228 kJ)	69 kcal (290 kJ)	145 kcal (608 kJ)
Fett/Fat	2.2 g	1.6 g	3.4 g	14.0 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	0.2 g	1.0 g	2.1 g	9.3 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	41.4 g	7.4 g	7.3 g	4.3 g
-Zucker/Sugars	0.2 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	41.2 g	3.1 g	3.1 g	3.1 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	0.2 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	40.7 g	3.0 g	3.0 g	3.0 g
Eiweiß/Protein	8.0 g	3.7 g	3.7 g	1.9 g
Salz/Salt	3.0 g	0.2 g	0.2 g	0.2 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.



Grießpudding Zimt

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Grießpudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: Zitrusfaser, Erythritol, Goldleingrieß*, Zimt (1 %).
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille, Aroma Vanillin, natürliches Aroma, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C). * = teilentölt.

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Grießpuddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g verzehrfertig zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Grießpuddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	138 kcal (578 kJ)	55 kcal (229 kJ)	70 kcal (291 kJ)	145 kcal (609 kJ)
Fett/Fat	2.2 g	1.6 g	3.4 g	14.1 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	0.2 g	1.0 g	2.1 g	9.3 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	40.4 g	7.3 g	7.3 g	4.4 g
-Zucker/Sugars	0.2 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	40.2 g	3.0 g	3.0 g	3.0 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	0.2 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	41.2 g	3.1 g	3.1 g	3.1 g
Eiweiß/Protein	8.1 g	3.7 g	3.7 g	1.8 g
Salz/Salt	2.9 g	0.2 g	0.2 g	0.2 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.



Grießpudding Mohn-Vanille

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Grießpudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: Zitrusfaser, Erythritol, Goldleingrieß*, Mohnsamen (19 %).
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille, Aroma Vanillin, natürliches Aroma, färbendes Extrakt aus Karotten, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C). * = teilentölt.

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Grießpuddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g verzehrfertig zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Grießpuddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	236 kcal (987 kJ)	62 kcal (259 kJ)	77 kcal (321 kJ)	153 kcal (640 kJ)
Fett/Fat	10.1 g	2.2 g	4.0 g	14.6 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	1.1 g	1.1 g	2.1 g	9.3 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	21.7 g	6.0 g	6.0 g	3.0 g
-Zucker/Sugars	0.2 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	20.8 g	1.5 g	1.5 g	1.5 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	4.0 g	4.4 g	4.4 g	1.5 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	44.5 g	3.3 g	3.3 g	3.3 g
Eiweiß/Protein	12.5 g	4.1 g	4.1 g	2.1 g
Salz/Salt	2.7 g	0.2 g	0.2 g	0.2 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.



Grießpudding Brownie

Fertigmischung für kohlenhydrat-reduzierten und glutenfreien Grießpudding
mit Süßungsmitteln
Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliches Puddingpulver!

ZUTATEN: Zitrusfaser, Erythritol, Goldleingrieß*, Kakaopulver* (25 %).
Enthält weniger als 2 % von: Ur-Salz, Verdickungsmittel Johannisbrotkermehl, Agar-Agar und Xantan, Bourbon-Vanille, Aroma Vanillin, natürliches Aroma, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (Vitamin C). * = teilentölt.

ZUBEREITUNG FÜR 2 PORTIONEN (500 ml Flüssigkeit + 40 g Pulver):
1.) In einem Kochtopf **500 ml Flüssigkeit** (Milch / Pflanzenmilch oder eine Mischung aus Sahne + Wasser) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
2.) Den Beutelinhalt (**40 g**) Grießpuddingpulver unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einrieseln lassen.
3.) Unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen.
Warm oder kalt genießen.

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

Probierpackung
Für 2 Portionen á 250 g
Inhalt: 40 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / NUTRITION FACTS: 100g verzehrfertig zubereitet mit / product prepared with:				
	100g Grießpuddingpulver dry powder	Milch 15% milk 15%	Milch 35% milk 35%	Sahne+Wasser (1:1) cream+water (1:1)
Brennwert/Energy	214 kcal (896 kJ)	60 kcal (253 kJ)	75 kcal (314 kJ)	151 kcal (633 kJ)
Fett/Fat	6.3 g	1.9 g	3.7 g	14.4 g
-ges. Fettsäuren/sat. Fat	2.6 g	1.2 g	2.2 g	9.5 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates	18.5 g	5.7 g	5.7 g	2.8 g
-Zucker/Sugars	0.4 g	4.4 g	4.4 g	1.4 g
-Zuckeralkohole/sugar alcohols	16.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g
Verwertb. Kohlenhydr./net carbs	2.3 g	4.5 g	4.5 g	1.6 g
Balaststoffe/Dietary Fiber	48.1 g	3.5 g	3.6 g	3.6 g
Eiweiß/Protein	14.0 g	4.1 g	4.1 g	2.4 g
Salz/Salt	2.9 g	0.2 g	0.2 g	0.2 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. The values are subject to fluctuations as common in natural products.