



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

Gutes Essen war schon immer unsere Leidenschaft. Backen, Kochen, Grillen – unser liebstes Hobby!

Doch nachdem wir die bewegungsreiche Laborarbeit während Studium und Promotion gegen Bürosterile 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.

Einziger 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 ließ 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 20qm Kellerraum mit der Produktion an – mit einem Kleinküchlein Lebermittelmischer und einem Füllrichter 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-Rothenheim 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 Kontakt: info@dr-almond.com

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



50 % Kakao

CLASSIC

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 50 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, Aroma Vanillin, Zimt, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	189 kcal (791 kJ)	55 kcal (229 kJ)	79 kcal (329 kJ)
Fett	10.4 g	2.0 g	7.6 g
- ges. Fettsäuren	6.3 g	1.3 g	5.1 g
Kohlenhydrate	44.8 g	6.7 g	2.8 g
- Zucker	0.3 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	40.3 g	1.9 g	1.9 g
Verwertb. Kohlenhydrate	4.5 g	4.8 g	0.9 g
Ballaststoffe	18.4 g	0.9 g	0.9 g
Eiweiß	10.1 g	3.7 g	1.1 g
Salz	1.6 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



50 % Kakao

ZIMT

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 50 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser, 3 % Zimt. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, Aroma Vanillin, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

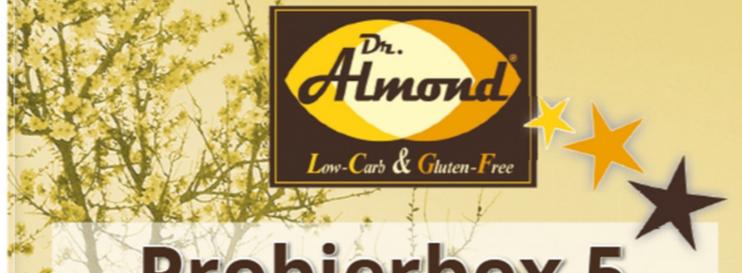
Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	192 kcal (804 kJ)	55 kcal (231 kJ)	79 kcal (330 kJ)
Fett	10.4 g	2.0 g	7.6 g
- ges. Fettsäuren	6.3 g	1.3 g	5.1 g
Kohlenhydrate	41.9 g	6.6 g	2.7 g
- Zucker	0.4 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	37.4 g	1.8 g	1.8 g
Verwertb. Kohlenhydrate	4.5 g	4.8 g	0.9 g
Ballaststoffe	19.9 g	0.9 g	0.9 g
Eiweiß	10.2 g	3.7 g	1.1 g
Salz	1.5 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



Probierbox 5
UNSERE TRINKSCHOKOLADEN

PRODUKTINFORMATION & ANLEITUNG

MADE IN GERMANY



45 % Kakao

TOFFEE

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 45 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, natürliches Karamellaroma, Aroma Vanillin, Zimt, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	178 kcal (746 kJ)	54 kcal (227 kJ)	78 kcal (327 kJ)
Fett	9.4 g	2.0 g	7.6 g
- ges. Fettsäuren	5.7 g	1.3 g	5.0 g
Kohlenhydrate	48.4 g	6.9 g	3.0 g
- Zucker	0.4 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	43.2 g	2.1 g	2.1 g
Verwertb. Kohlenhydrate	5.2 g	4.8 g	1.0 g
Ballaststoffe	17.3 g	0.8 g	0.8 g
Eiweiß	9.2 g	3.7 g	1.0 g
Salz	1.6 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



70 % Kakao

KAKAO DELUXE

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 70 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, Aroma Vanillin, Zimt, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	260 kcal (1090 kJ)	58 kcal (243 kJ)	82 kcal (343 kJ)
Fett	14.5 g	2.2 g	7.8 g
- ges. Fettsäuren	8.8 g	1.4 g	5.2 g
Kohlenhydrate	26.6 g	5.8 g	2.2 g
- Zucker	0.4 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	20.3 g	1.0 g	1.0 g
Verwertb. Kohlenhydrate	6.3 g	4.9 g	1.1 g
Ballaststoffe	23.9 g	1.1 g	1.1 g
Eiweiß	14.0 g	3.9 g	1.3 g
Salz	1.5 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



68 % Kakao

INGWER

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 68 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser, 2 % Ingwer. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, Aroma Vanillin, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	260 kcal (1088 kJ)	58 kcal (243 kJ)	82 kcal (343 kJ)
Fett	14.2 g	2.2 g	7.8 g
- ges. Fettsäuren	8.6 g	1.4 g	5.2 g
Kohlenhydrate	27.5 g	5.9 g	2.0 g
- Zucker	0.5 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	20.3 g	1.0 g	1.0 g
Verwertb. Kohlenhydrate	7.2 g	4.9 g	1.1 g
Ballaststoffe	23.6 g	1.1 g	1.1 g
Eiweiß	13.8 g	3.9 g	1.3 g
Salz	1.5 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



60 % Kakao

MITTERNACHTSTRAUM

Kohlenhydrat-reduziertes Trinkschokoladenpulver ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln

Zutaten: 60 % Kakaopulver (schwach entölt), Erythritol, Zitrusfaser. Enthält weniger als 2 % von: Verdickungsmittel Xantan, Aroma Vanillin, Zimt, Süßstoffe Natriumcyclamat und Natriumsaccharin, Ur-Salz.

Zubereitung für 1 Portion (200 ml Flüssigkeit + 10 g Trinkschokoladenpulver):

10 g Trinkschokoladenpulver (ca. 2 leicht gehäufte Teelöffel) mit 200 ml heißer Flüssigkeit (Milch, Pflanzenmilch oder einer Mischung aus Sahne + Wasser) verrühren. Wir empfehlen die Verwendung von einem Schneebesen oder elektrischen Milchaufschäumer. Heiß oder kalt genießen!

Über 90 % weniger verwertbare Kohlenhydrate als herkömmliche kakaohaltige Getränke auf Zuckerbasis!

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

Probierpackung Für 5 Portionen à 200 ml

Inhalt: 50 g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE:

	Trinkschokoladenpulver		
	100 g	Milch 1,5 %	Sahne + Wasser (1:3)
Brennwert	172 kcal (719 kJ)	54 kcal (226 kJ)	78 kcal (326 kJ)
Fett	7.2 g	1.9 g	7.5 g
- ges. Fettsäuren	4.3 g	1.2 g	5.0 g
Kohlenhydrate	35.1 g	6.2 g	2.0 g
- Zucker	0.7 g	4.6 g	0.7 g
- Zuckeralkohole	30.3 g	1.4 g	1.4 g
Verwertb. Kohlenhydrate	4.8 g	4.8 g	0.9 g
Ballaststoffe	23.8 g	1.1 g	1.1 g
Eiweiß	16.9 g	4.0 g	1.4 g
Salz	1.2 g	0.1 g	0.1 g

Die angegebenen Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.