

Sicher naschen – ohne Sorgen und Gluten!

1. Leckere Süßigkeiten ohne Gluten

- Bonbons, Gummibärchen und Fruchtgummis: Viele Marken bieten glutenfreie Varianten an.
- Schokolade: Reine Schokolade ist sicher, achte aber auf Füllungen und Kekse.

2. Knusprige Snacks für zwischendurch

- Reiswaffeln und Maischips: Super knusprig und glutenfrei!
- Chips: Achte auf die Gewürze, da manche Sorten verstecktes Gluten enthalten können.
- Gemüsesticks: Mit glutenfreiem Dip ein gesunder Knabberspaß.
- Puffreis und Popcorn: Einfach, lecker und glutenfrei – ob gesalzen oder gesüßt.

Glutenfrei ist superfein –
das ist unser Nasch-Design!



Kontakt

Premium Copywriting by Meryem

Meryem Cetinbas-Bousbaa
c/o IP-Management #44236
Ludwig-Erhard-Str. 18
20459 Hamburg

www.werbetexte-premiumcopywritingmeryem.de



0178-5940054



info@werbetexte-premiumcopywritingmeryem.de

Glutenfreie Süßigkeiten und Snacks – Naschen ohne Sorgen



Informationsbroschüre für Kinder



3. Naschis für unterwegs

- Müsliriegel: Schau nach Sorten, die extra als glutenfrei gekennzeichnet sind.
- Trockenfrüchte und Nüsse: Tolle Energiequelle und lecker dazu!



Wusstest du schon?

Industrieller Zucker ist weniger gut für deinen Körper, deshalb ist Honig oder Ahornsirup eine tolle Alternative.

4. Coole Eis- und Puddingvarianten

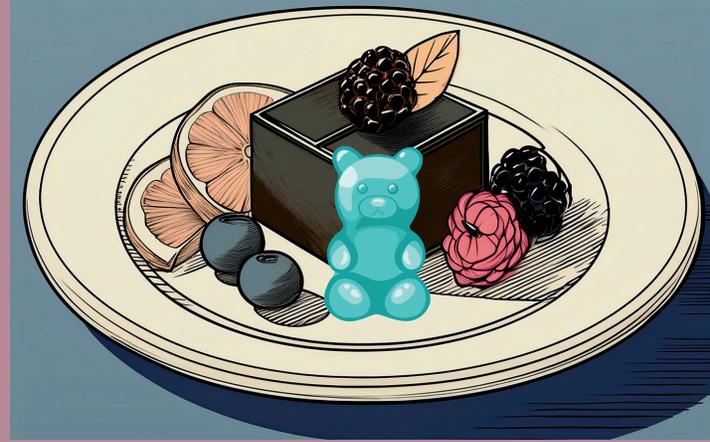
- Fruchteis und Sorbets: Oft frei von Gluten, einfach und lecker.
- Glutenfreier Pudding: Ein süßer Genuss, den du bedenkenlos löffeln kannst.
- Joghurt-Eis: Eine erfrischende und oft glutenfreie Alternative.

Achtung bei Eiscreme

- Manchmal mit glutenhaltigen Keksen gemischt.

Achtung bei Pudding:

- Ließ die Zutatenliste genau. Achte darauf, dass keine Weizenstärke enthalten ist, die oft zum Andicken verwendet wird.



Rezept: Glutenfreie Fruchtgummis selber machen

Du brauchst:

- 200 ml Fruchtsaft (100% natürlich)
- 6 EL Gelatinepulver
- 2 EL Honig oder Ahornsirup

So geht's:

1. Fruchtsaft in einem Topf erhitzen (nicht kochen).
2. Gelatinepulver langsam einrühren, bis es sich komplett aufgelöst hat.



3. Honig oder Ahornsirup hinzufügen und gut vermischen.

4. Die Mischung in Silikonformen gießen.

5. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden fest werden lassen.



Jetzt kannst du deine eigenen glutenfreien Fruchtgummis naschen!