

Yeah!Con

für eine gesunde Darmflora

gut für die
Verdauung



yacon müesli

glutenfrei

Maronenzubereitung, Quinoa,
Cranberries und Sauerkirschen

Maronen

Sie sind reich an komplexen Kohlenhydraten, die langsam Energie freisetzen und lange satt machen. Gleichzeitig liefern sie wertvolle Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium, die den Energiestoffwechsel unterstützen.

Quinoa

Dieses glutenfreie Powerkorn steckt voller hochwertiger Proteine und enthält alle essenziellen Aminosäuren. Zudem ist es reich an Eisen und Magnesium – ideal für Vitalität und innere Balance.

Cranberries und Sauerkirschen

Sauerkirschen liefern Vitamin C und Antioxidantien für ein starkes Immunsystem und wirken entzündungshemmend. Cranberries schützen die Zellen und fördern Herz und Kreislauf, indem sie den «schlechten» LDL-Cholesterinspiegel senken.

Zworce aus der
mundart
und hand-
gmacht
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	1679 kJ/400 kcal
Fett	11.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g
Kohlenhydrate	64.4 g
davon Zucker	18.2 g
Eiweiss	7.4 g
Salz	<0.1 g

Zutaten: Haferflocken, Marroni-Purée (Marroni, Zucker, Wasser, Kochsalz, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Antioxidans (Ascorbinsäure), Aroma, Reisflocken, 8% Yaconsirup, Cranberries getrocknet (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), Rapsöl, Sauerkirschen getrocknet (Sauerkirschen, Sonnenblumenöl), Puffreis (Reis 92%, Zucker Kochsalz, Emulgator (Sonneblumenlecithin)), Quinoa gepoppt (Bolivien).



«Alles begann mit einer Studie am Universitätsspital Basel, die die verdauungsfördernde Wirkung der Yacon-Pflanze belegte – und damit den Grundstein für Yeah!Con legte. 2023 entstand gemeinsam mit der Stiftung Wendepunkt das erste fruchtige Beeren-Müesli, das schnell Anklang fand: Viele Patientinnen und Patienten berichteten von positiven Erfahrungen. Es folgte eine weitere Kreation mit feinen Kakao-nibs mit Chocolatier Fabian Rimann. Nun das dritte Highlight: das neue glutenfreie Yacon-Müesli. Natürlich, vielseitig und rundum bekömmlich – für einen guten Start in den Tag und zwischendurch. Yeah!Con – natürlich gut für den Darm.»

Dr. med. Martin Geyer, Magendarm-Spezialist FMH



yeahcon.ch