



**Lucky
Back**

Produktinformation



Produktinformation

Inhaltsverzeichnis

Das Wichtigste in Kürze	3
Allgemeine Einführung zu den Produkten	4
Was versteht man unter LuckyBack Produkten?	4
Was sind die Vorteile gegenüber handelsüblichen Backmischungen?.....	5
Nur wer selbst gut informiert ist, kann gut informieren!	6
Produktangebot	7
LuckyBack Backmischungen	7
Das LuckyBack Starterpaket.....	7
LuckyBack Dark 4 kg	7
LuckyBack White 4 kg.....	7
LuckyBack Dark 8 mal 500 g	7
LuckyBack White 8 mal 500 g.....	7
LuckyBack Müsliriegel 4 mal 250 g.....	7
LuckyBack Müsliriegel 4 kg	7
LuckyBack Flexiform	8
Flexiform Brötchen / Tortina	8
Flexiform Pizza/Kuchen.....	9
Flexiform Müsli	9
Inhaltsstoffe und Nährwerte der LuckyBack Produkte	10
Inhaltstoffe	10
LuckyBack Dark:	10
LuckyBack White:	10
LuckyBack Müsliriegel:	10
Nährwerte	10



Produktinformation

Kapitel 1

Das Wichtigste in Kürze

Was ist das Besondere an.. LuckyBack-Produkten?

- Kein Kristallzucker enthalten, somit auch diätetisch geeignet (BE sind ausgewiesen)
- Keine Konservierungsstoffe enthalten – trotzdem bis zu 9 Monate haltbar
- Kein Kneten, nur umrühren des Teiges, leicht portionierbar z.B. als Brötchen
- unter 50% Weizenmehlanteil statt der meist handelsüblichen 70-90%
- Hefeanteil von nur 0,8% statt des normalen 3-5% Anteils
- alle Teige sind mit Natursauerteig hergestellt

- Ballaststoffreich an:
(je nach Produkt unterschiedlich) Bio Apfelfaser
Leinsaat
Weizenkleie
Haferflocken
Sojamehl

- Unsere Backmischungen sind frei von:

chemischen Zusatzstoffen
Konservierungsstoffen

- Vermischen der Teige untereinander gelingt immer
 - Dark mit White (für alle, die ein nicht so dunkles bzw. helles Brot möchten)
 - Zugabe von herzhaften oder süßen Zutaten bis zu 15% möglich
 - Verschiedene Formgebung (Brot, Brötchen, Pizza, Tartelettes..)

- Backmischungen für die Zubereitung im Ofen oder mit dem Brotbackautomaten geeignet

.. LuckyBack Flexiformen?

- **Profiformen:** erhitzbar bis 260°C, kältebeständig bis -60°C
- Obstsäurebeständig, für Sauerteige geeignet, spülmaschinenfest
- Kein Fetten nötig, das Backgut löst sich ohne Kleben aus der Form
- **Patentierter Stabilitätsring bei der Brot- und Pizzaform**



Produktinformation

So gelingen Ihre LuckyBack-Produkte am besten!

- Ø Teig nicht kneten, sondern nur rühren
- Ø Stets lauwarmes Wasser verwenden (bzw. andere Flüssigkeit lt. Rezept)
- Ø Den Teig immer in der entsprechenden Backform gehen lassen
- Ø Der Teig geht am besten im Ofen bei ca. 30°C
- Ø mit einer entsprechend beschichteten oder eingefetteten Backform backen
- Ø TIPP: Wir empfehlen für ein optimales Ergebnis unsere LuckyBack Flexiform (optimale Hitzeverteilung aufgrund des hochwertigen Materials, kein Anhaften, leichtes herausnehmen der Backwaren)
- Ø Wenn man unsicher ist, ob das Brot schon fertig ist, kann mit einem Holzspieß hinein gestochen oder mit einem Holzlöffel auf das Brot geklopft werden. Wenn beim Herausziehen des Spießes Teig anhaftet, muss noch länger gebacken werden. Wenn das Brot beim Daraufklopfen hohl klingt, ist es fertig.
- Ø Beim Backen mit dem Brotbackautomaten sollte immer ein schnelles Programm gewählt werden
- Ø Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf ein Gitter setzen, dadurch bleibt es knusprig.

Kapitel 2

Allgemeine Einführung zu den Produkten

Was versteht man unter LuckyBack Produkten?

- LuckyBack, das sind schnelle, gesunde Backmischungen, reich an Ballaststoffen, mit einer optimalen Kohlenhydrat/Protein-Kombination.
- LuckyBack sind individuelle Backmischungen (dunkles Vital-Brot, helles Brot und Müsliriegel) ohne Kristallzucker, die nur noch mit Wasser angerührt werden und sofort weiter verarbeitet und gebacken werden können. LuckyBack lässt Ihrer Kreativität freien Raum.
- LuckyBack bietet Ihnen rund um die gesunde Wellvital-Küche ein sinnvolles und leckeres Produkt zur Erweiterung Ihres täglichen Speiseplanes.
- LuckyBack gibt Ihnen die Möglichkeit, mit wenig Zeitaufwand Ihre Familie oder Gäste täglich mit frischen, hausgemachten Produkten, wie z. B. frischem Vollkornbrot, selbstgebackenem Toastbrot, Fladenbrot, kreativen Quiches/Pizzen, Müsliriegeln und vielem mehr zu begeistern.



Produktinformation

Was sind die Vorteile gegenüber handelsüblichen Backmischungen?

- In LuckyBack Produkten sind weder Kristallzucker, noch Konservierungsstoffe enthalten. Trotz allem sind unsere Produkte bis zu 9 Monate haltbar, da wir nach der ältesten Methode konservieren, nämlich durch den Wasserentzug in den einzelnen Zutaten.
- LuckyBack hat einen hohen Anteil an wichtigen Inhaltsstoffen wie: Eiweiß, Folsäure, Vitamin B1, B2 und B6, Ballaststoffe, so wie Bio-Apfelfaser.
- LuckyBack ist auch für Diabetiker geeignet.
- Optimal für Menschen mit Hefe-Unverträglichkeit: Hefe ist bei dem dunklen und hellen Brot separat gepackt und kann durch anderes Triebmittel ersetzt werden, wobei der Hefeanteil bei 0,8% liegt. Bei handelsüblichen Broten/Backmischungen liegt er bei 3-7%.
- Mit LuckyBack können Sie Ihren persönlichen Bedürfnissen in Bezug auf Geschmack und Größe freien Lauf lassen.
- Qualitativ lassen sich die LuckyBack Backmischungen nur mit selbst zusammengestellten Zutaten aus dem Reformhaus vergleichen. .aber haben Sie schon mal versucht, selbst eine Brot- oder Müslibackmischung herzustellen? Das ist nicht nur äußerst kompliziert, sondern auch sehr teuer!
- Vorteilhafte Verarbeitung: bei sämtlichen LuckyBack Backmischungen muss nur noch Wasser hinzu gegeben werden (bei den Brotbackmischungen auch noch die separat gepackte Hefe), die Teige lassen sich ganz leicht mit einem Rührlöffel verrühren. Sie haben ganz schnell ein Brot, super Müsliriegel, pikante Quiches/Pizzen und vieles mehr gebacken.

Somit ist die Handhabung wesentlich unkomplizierter als bei handelsüblichen Backmischungen, die teilweise sehr lange mit einem Rührgerät geknetet werden müssen und deren Teige sich oft schwer verarbeiten lassen, da sie zäh und „klebrig“ sind.

Des Weiteren können Sie die LuckyBack Backmischungen direkt nach dem Verrühren in eine entsprechende Backform geben und darin gehen lassen. Im Gegensatz zu den handelsüblichen Backmischungen, die Sie zweimal gehen lassen müssen. Dadurch haben Sie bei den LuckyBack Produkten nur einen Arbeitsgang und müssen den Teig nicht wie bei anderen Backmischungen mehrmals anfassen. Somit können Sie Ihr LuckyBack Produkt schon in den Ofen schieben während andere noch am gehen sind.

- Durch die Geschmeidigkeit des Teiges lassen sich ganz einfach weitere, individuelle Zutaten unterrühren.
- Speziell der LuckyBack Müsliriegel eignet sich hervorragend als gesunder, den Körper nicht belastender Pausensnack, der der ganzen Familie schmeckt; mehr noch – Sie tanken Energie

Diese Punkte machen LuckyBack einzigartig, konkurrenzlos und damit so wertvoll!



Produktinformation

Nur wer selbst gut informiert ist, kann gut informieren!

Prinzipiell haben Sie 3 Möglichkeiten, sich ausführlich zu informieren:

1. durch Ihren Sponsor
2. per Telefon: 01805-21 16 21 (12 ct./Min.)
3. im Internet: www.luckyback.com (befindet sich noch im Aufbau, aber reinschauen lohnt sich bereits!)

Informieren Sie sich über:

- Das Unternehmen LuckyBack GmbH
- Die Entwicklung der Produkte
- Die Entstehung Ihrer Line (Downline), Ansprechpartner
- Ihren persönlichen Stand, wie viel fehlt Ihnen bis zur nächsten Provisionsstufe?
- Termine für Seminare, Sonderaktionen usw.
- Dinge, die Sie gerne wissen möchten

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per E-Mail oder per Fax entgegen:

Telefon: 01805 – 21 16 21 (12 ct./Min.)

Fax: 0821 – 6000 301

E-Mail: info@luckyback.com

Wir freuen uns über Ihr Interesse, denn nur wer ausführlich informiert ist, kann erfolgreich arbeiten und sein Wissen weitergeben.

LuckyBack GmbH
Max-Högg-Str. 3
86316 Friedberg



Produktinformation

Kapitel 3

Produktangebot

LuckyBack Backmischungen

(Preise gelten für Deutschland)

	Kunde	Vorteils- kunde
<u>Das LuckyBack Starterpaket</u>		
5x Brotbackmischung LuckyBack Dark für 5 Brote à ca. 800 g oder 120 Partybrötchen	€49,-	€39,20
4x Brotbackmischung LuckyBack White für 4 Brote à ca. 800 g oder 96 Partybrötchen		
2x LuckyBack Müsliriegel für 14 Müsliriegel		
<u>LuckyBack Dark 4 kg</u>		
4 kg Brotbackmischung inklusive 8x Hefe für 8 Brote à ca. 800 g oder 192 Partybrötchen	€25,20	€20,16
<u>LuckyBack White 4 kg</u>		
4 kg Brotbackmischung inklusive 8x Hefe für 8 Brote à ca. 800 g oder 192 Partybrötchen	€23,90	€19,12
<u>LuckyBack Dark 8 mal 500 g</u>		
8 Beutel mit je 500 g Brotbackmischung inklusive 8x Hefe für 8 Brote à ca. 800 g oder 192 Partybrötchen	€33,90	€27,12
<u>LuckyBack White 8 mal 500 g</u>		
8 Beutel mit je 500 g Brotbackmischung inklusive 8x Hefe für 8 Brote à ca. 800 g oder 192 Partybrötchen	€32,70	€26,16
<u>LuckyBack Müsliriegel 4 mal 250 g</u>		
4 mal 250 g Müslimischung inklusive Backformen für insgesamt 28 Müsliriegel	€23,90	€19,12
<u>LuckyBack Müsliriegel 4 kg</u>		
4 kg Müslimischung für insgesamt 112 Müsliriegel	€54,90	€43,92



Produktinformation

LuckyBack Flexiform

(Preise gelten für Deutschland)

Kurzinformation zu den Backformen:

- Ø Temperaturbeständig bis zu 260°C
- Ø Kältebeständig bis – 60°C
- Ø Obstsäurebeständig
- Ø Geschirrspülmaschinenfest
- Ø Auch für Sauerteige geeignet
- Ø Müssen nicht gefettet werden
- Ø Patentierter Stabilitätsring bei der Brot- und Pizzaform



Flexiform Brot / Kastenform

Ausreichend für 1 Brot (à ca. 800 g)



Kunde

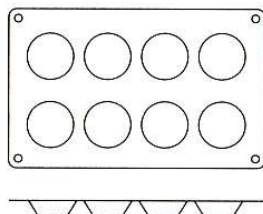
€23,50

Vorteils-
kunde

€18,80

Flexiform Partybrötchen / 8er

Ausreichend für 8 Partybrötchen



€21,50

€17,20





Produktinformation

Flexiform Brötchen / 6er

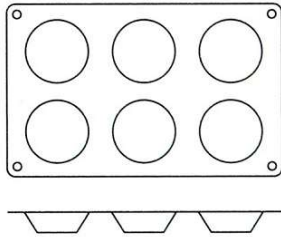
Kunde

Vorteils-
kunde

Ausreichend für 6 Brötchen mit einem Ø von 7 cm

€21,50

€17,20

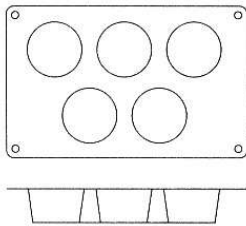


Flexiform Brötchen XL / 5er

Ausreichend für 5 Brötchen

€21,50

€17,20

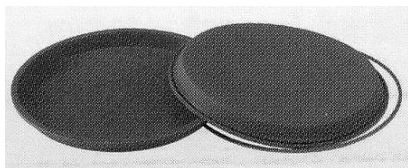


Flexiform Pizza/Kuchen

Ausreichend für 1 Pizza/Kuchen mit einem Ø von 28 cm

€24,90

€19,92

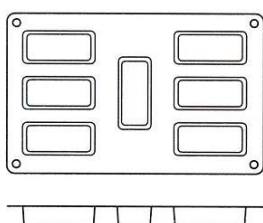


Flexiform Müsli

Ausreichend für 7 Müsliriegel

€21,50

€17,20





Produktinformation

Kapitel 4

Inhaltsstoffe und Nährwerte der LuckyBack Produkte

Inhaltsstoffe

LuckyBack Dark:

Weizen- und Roggenmehl, Weizengluten, Weizenvollkornmehl, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, getrockneter Sauerteig, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Haferflocken, Leinsaat, Weizenmalzflocken, Röstmalz, jodiertes Meersalz, **Bio-Apfelfasern**, Speisekleie

LuckyBack White:

Weizenmehl, Weizenstärke, getrockneter Sauerteig, jodiertes Meersalz, pflanzliches Fett, Backmittel, Sojamehl

LuckyBack Müsliriegel:

Mandeln, Haselnüsse, brauner Zucker, Haferflocken, Weizenvollkornmehl, Korinthen, Hafercrispies, Aprikosenstücke, Volleipulver, Gewürze

Nährwerte

Durchschnittlicher Gehalt in 100 g Backware	LuckyBack Dark	LuckyBack White	LuckyBack Müsliriegel
Kilojoule	879 KJ	1436 KJ	1380 KJ
Kilocalorien	210 Kcal	343 Kcal	331 Kcal
Eiweiß	11,5 g	9,0 g	7,7 g
Kohlenhydrate	32,8 g	69,1 g	40,8 g
davon Zucker	0,4 g	-	20,7 g
Fett	3,4 g	2,90 g	14,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	-	2,4 g
Ballaststoffe	4,7 g	3,6 g	4,5 g
Broteinheiten	2,7 BE	5,8 BE	3,4 BE