



# MAHLEN

Frisch schmeckt besser!

Klingt ganz schön "old school", aber wer einmal sein Getreide selber frisch gemahlen hat, weiß einfach: Es schmeckt viel besser und hat deutlich mehr Nährstoffe. Kein Wunder, denn das gekaufte Mehl aus dem Laden wurde schon Wochen oder Monate vorher gemahlen und verpackt. Frisch geht anders!



[www.facebook.com/komo.bio](https://www.facebook.com/komo.bio)  
[www.instagram.com/komo.bio](https://www.instagram.com/komo.bio)



# FLOCKEN

Nicht durchdrehen!

Auch hier gilt: Frisch schmeckt besser! Kommt das Quetschgetreide aus der Tüte, ist es durch die Vorbehandlung nicht mehr so wertvoll. Empfindliche Nährstoffe gehen beim Verarbeitungsprozess zum Teil verloren, die Qualität der Ballaststoffe läßt nach. Besser sind frische, selbst hergestellte Getreideflocken, z.B. im Müsli.



[www.komo.bio](https://www.komo.bio)



# MIXEN

Mach es selbst!

Smoothies, Rohkosteis, Suppen, Dressings, Nussmus, vegane Mayo, Pflanzenmilch und so vieles mehr - kann man alles einfach, schnell und perfekt selber machen mit einem leistungsstarken Mixer. Und das macht auch noch richtig Spaß!



# 2 IN 1

Gut kombinieren!

Alleskönner? Gibt es: Mit zwei Antrieben, die optimal eingestellt sind und unabhängig voneinander arbeiten, gerne auch zur gleichen Zeit. Morgens frische Flocken, mittags feines Mehl für das Mittagessen und für den Kuchen frisch gequetschten Mohn.

# KoMo

## **KoMo Österreich**

KoMo GmbH & Co. KG  
Penningdörfel 6  
6361 Hopfgarten

T: +43 (0) 5335 20160  
F: +43 (0) 5335 20164  
komo@komo.bio

## **KoMo Deutschland**

KoMo GmbH  
Rupert-Mayer-Str. 44  
81379 München

T: +49 (0) 89 2030 4613 4  
F: +49 (0) 89 2030 4613 3  
komo@komo.gmbh