Fasanenbrot
Lorenzstraße 7
76297 Stutensee-Blankenloch
Tel.: 07244 / 7372501
FAX: 07244 / 7372509
www.fasanenbrot.de DE-ÖKO-007

Hausbrot

Detaillierte Informationen

Verkehrsbezeichnung:
Weizenvollkornbrot

Gebäckcharakteristik:
Unser Hausbrot ist ein Weizenvollkorn-Mischbrot. Aus Weizen und etwas Roggensauerteig entsteht unter Zugabe von Backhefe ein mildes, schmackhaftes Brot, welches für alle Arten von Brotbelägen geeignet ist. Da das Getreide fein gemahlen ist, wird unser Hausbrot auch von Kindern gerne gegessen. Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist Weizen sehr mild und kann die Verdauungsorgane schonen und beruhigen. Er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das wichtigste Brotgetreide der Erde. Er enthält die Vitamine B1, B2, B6 sowie Karotin, Kalium, Magnesium und Kieselsäure. Durch seinen hohen Kleberanteil ist Weizen sehr gut zum Backen geeignet.

Zutatenliste:
Weizenvollkornmehl°, Wasser, Roggensauerteig° (Wasser, Roggenflocken°, RoggenSauerStartgut°), Meersalz, Hefe

Verzehrsempfehlung:
Die Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g Gebäck. Der empfohlene tägliche Bedarf an Nährstoffen variiert je nach Alter, körperlicher Aktivität etc.

Nährwerte je 100g:
Nährwertangaben(in 100g sind durchschnittlich enthalten) Brennwert in kJ: 708 / Brennwert in kCal: 169 / Eiweiß: 6,13 g / Kohlenhydrate: 32,81 g / davon Zucker: 0,41 g / Fett: 1,26 g / davon ges. Fettsäuren: 0,18 g / Ballaststoffe: 5,76 g / Salz: 1,07 g / Broteinheiten (BE): 2,7 / entspricht: 36,6 g = 1 BE

Getreidemischungsverhältnis:
90% Weizen, 10% Roggen - Vollkornanteil 100%

Besondere Informationen:
Dieses Gebäck kann Spuren von Sesam enthalten.

°Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau - Kontrolliert und zertifiziert: DE-ÖKO-007
- Geringfügige Änderungen vorbehalten -
©2014 by Fasanenbrot - Stutensee - www.fasanenbrot.de