



DE-ÖKO-007  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Fasanenbrot Vollkornbäckerei

Sascha Beisel e.K.  
Lorenzstraße 7  
76297 Stutensee-Blankenloch  
Tel.: 07244 / 7372501  
FAX: 07244 / 7372509  
Mail: kunde@fasanenbrot.de  
www.fasanenbrot.de  
DE-ÖKO-007

# Demeter-Dinkellaib

## Dinkelbrot



500 g vegan

### Detaillierte Informationen

Der Demeter-Dinkellaib wird ausschließlich aus Dinkel, der nach den Demeter Richtlinien angebaut wurde, Wasser und Salz hergestellt. Als Triebmittel wird ein Sauerteig aus Demeter- Dinkel verwendet. Es hat einen mild nussigen, leicht säuerlichen Geschmack. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel enthält außerdem viel Kieselsäure. Dinkel, so heißt es bei der heiligen Hildegard von Bingen (1098 – 1179), ist das „beste Korn“, es „macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudig menschliches Denken“.

### Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:	
Brennwert	946 kJ 227 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	42,0 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,2 g

### Zutaten und Allergene

Wasser, DEMETER-DINKELMEHL VOLLKORN\* (EINE WEIZENART), DINKELVOLLSAUERTEIG\* (DINKEL-FLOCKEN\* 8%, WASSER), FLOHSAMEN\*, Steinsalz



### Besondere Informationen

Dieses Gebäck kann Sesam enthalten

\*Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau - kontrolliert und zertifiziert: DE-ÖKO-007  
- geringfügige Änderungen vorbehalten -  
2019-by Fasanenbrot - Stutensee - www.fasanenbrot.de