



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

# Dinkel-Wurzelbrot

## Dinkelbrot Bioland



500 g

vegan

### Detaillierte Informationen

Das Dinkel-Wurzelbrot wird aus Dinkelmehl Type 630 und Dinkelvollkorn-Sauerteig unter Zugabe von Backhefe hergestellt. Diese hellen Dinkelbrote sind leicht und locker und sehr mild im Geschmack. Die Brote sind weizenfrei. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel enthält außerdem viel Kieselsäure. Das Dinkel-Wurzelbrot ist durch die gewünschte Unregelmäßigkeit der äußeren Form und die große Porung vom Charakter her wie ein italienisches Weißbrot und passt besonders gut zu leichten, südländischen Gerichten während die Schweizer Kruste mit einem Aufstrich z.B. als Pausenbrot geeignet ist.

### Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:	
Brennwert	1021 kJ 245 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	48,5 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,2 g

### Zutaten und Allergene

DINKELMEHL TYP 630\*(EINE WEIZENART) (55%), Wasser, DINKELVOLLSAUERTEIG\* (DINKEL-FLOCKEN\* 8%, WASSER), Hefe, Steinsalz, DINKELMALZ\*



### 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