



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

Saftbrot ESSENER Art

Dreikornbrot



750 g

Detaillierte Informationen

Menschen, die in Askese lebten und sich mit wenigen hochwertigen Nahrungsmitteln ernährten, schufen 200 v. Chr. den Urtyp des „ESSENER Brot“. Bei unserem „Saftbrot ESSENER Art“ wird eine Vielzahl hochwertiger Rohstoffe zu einem besonders saftigen, milden und nahrhaften Brot verarbeitet. Durch Quellen von Getreide und Saaten steigt der Enzym- und Vitamingehalt an, die milde Versäuerung fördert die Bildung überwiegend rechtsdrehender Milchsäuren. Mit Hafer enthält das Brot ein Getreide, welches von allen gängigen Getreidearten den höchsten Mineralstoffgehalt hat. Der hohe Eisengehalt des Hafers ist vergleichbar mit vielen Fleischsorten. Das Brot ist ohne Zugabe von Backhefe hergestellt.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	891 kJ 213 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate davon Zucker	37,9 g 3,7 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,8 g

Zutaten und Allergene

Wasser, WEIZENMEHL VOLLKORN*, ROGGENVOLLSAUERTEIG* (ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), HAFERFLOCKEN FEIN*, Leinsaat*, MOLKEPULVER*, Rübenzucker*, Sonnenblumenkerne*, Steinsalz, SESAMSAAT*, Paprika*, Kohlrabi*, Petersilie*, Erbsen*, Blumenkohl*, SELLERIE*, Tomaten*, Zwiebeln*, Lauch*, Brechbohnen*, Karotten*, Kartoffeln*, Pfeffer*

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