



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

# Genetztes Dinkelbrot

## Mehrkornbrot VK



750 g

vegan

### Detaillierte Informationen

Das Genetzte Dinkel wird aus Dinkel-Vollkorn-Mehl, Roggen-Vollkorn-Sauerteig und Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam) hergestellt. Die Ölsaaten in unserem Brot werden vorab in Wasser eingeweicht, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe aufgeschlossen werden. Durch die sehr feuchte Teigführung ist das Brot weich und saftig und hält sich lange frisch. Der milde Geschmack wird auch von „Vollkornbrot-Skeptikern“ geschätzt, also ein ideales Einsteigerbrot. Das Brot ist weizenfrei. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel enthält zudem viel Kieselsäure. Der Roggenanteil bereichert das Brot um Calcium, Fluor, Jod und Kalium und sorgt für gute Frischhaltung.

### Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	958 kJ 229 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,0 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,2 g

### Zutaten und Allergene

DINKELMEHL VOLLKORN\* (EINE WEIZENART) (44%), Wasser, ROGGENVOLLSAUERTEIG\* (ROGGENFLOCKEN\* 10%, WASSER), Leinsaat\*, Steinsalz, Sonnenblumenkerne\*, Hefe, SESAMSAAT\*

### 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