



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-Saatenbrot

Mehrkornbrot



500 g

vegan

Detaillierte Informationen

Das Dinkel-Saatenbrot wird aus Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornsauerteig 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	1014 kJ 243 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	41,7 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,2 g

Zutaten und Allergene

DINKELMEHL VOLLKORN* (EINE WEIZENART) (46%), Wasser, ROGGENVOLLSAUERTEIG* (ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), Leinsaat*, Steinsalz, Hefe, Sonnenblumenkerne*, 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