



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

Hafer-Dinkelbrot

Dreikornbrot



500 g

vegan

Detaillierte Informationen

Das Hafer-Dinkelbrot wird aus Dinkelvollkornmehl, Haferkernen und Roggenvollkornsauerteig hergestellt. Durch die sehr feuchte Teigführung ist das Brot weich und saftig und hält sich lange frisch. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Mit Hafer enthält das Brot ein Getreide, welches von allen gängigen Getreidearten den höchsten Mineralstoffgehalt hat. Der Roggenanteil bereichert das Brot um Calcium, Fluor, Jod und Kalium und sorgt für gute Frischhaltung.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1002 kJ
	240 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,3 g

Zutaten und Allergene

Wasser, DINKELMEHL VOLLKORN* (38%) (eine WEIZENART*), HAFERKERNE* (13%), ROGGENVOLLSAUERTEIG* (ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), Steinsalz, Hefe

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