



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

Sonnenblumenbrot

Weizenroggen VK



750 g

vegan

Detaillierte Informationen

Unser Sonnenblumenbrot wird mit Weizenvollkornmehl und Roggen in Form von Roggensauerteig und unter Zugabe von Sonnenblumenkernen gebacken. Es enthält keine Backhefe. Zu den wertvollen Bestandteilen des Vollkorngetreides und den überwiegend rechtsdrehenden Milchsäuren des Sauerteigs gesellen sich die Besonderheiten der Sonnenblumenkerne. Zu deren Inhaltsstoffen gehören über 90 % ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E, Vitamin D, Vitamin K, Vitamin B, Vitamin A, Vitamin F, Karotin, Calcium, Jod und Magnesium. Diese machen die Sonnenblumenkerne zu einem äußerst gesunden Nahrungsmittel. Das Öl der Kerne stärkt Herz und Kreislauf, sorgt für starke Knochen und dient der Vorbeugung gegen Zahnfleischbluten und Parodontose. Das lockere, kernige Brot hat einen kräftigen, nussigen Geschmack und hält sich lange frisch.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:	
Brennwert	1087 kJ 260 kcal
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	42,9 g
davon Zucker	5,1 g
Eiweiß	10,4 g
Salz	1,2 g

Zutaten und Allergene

WEIZENMEHL VOLLKORN*, Wasser, ROGGENVOLLSAUERTEIG* (ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), Sonnenblumenkerne* (11%), Steinsalz

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