



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

# Mehrkornbrot

## Dreikornbrot

750 g



vegan

## Detaillierte Informationen

Unser Mehrkornbrot wird mit Weizenvollkornmehl und Roggen in Form von Roggensauerteig und unter Zugabe von gekochten, ganzen Gerstenkörnern gebacken. Es enthält keine Backhefe. Das Brot ist kräftig, aromatisch im Geschmack und hält sich sehr lange frisch. Gerste ist besonders vital- und ballaststoffreich. Sie enthält Vitamine der B-Gruppe, hat einen hohen Kupfer-, Phosphor- und Mangan-gehalt und liefert den Ballaststoff Beta-Glucan.

## Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	835 kJ
	200 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39,1 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	1,3 g

## Zutaten und Allergene

Wasser, WEIZENMEHL VOLLKORN\* (31%),  
ROGGENVOLLSAUERTEIG\* (ROGGENFLOCKEN\* 10%, WASSER),  
GERSTENKÖRNER\* (9%), Steinsalz, SESAM\*

## 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