



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

Blankenlocher Weizenmischbrot



500 g

Detaillierte Informationen

Das Blankenlocher wird aus Weizenmehl Type 1050 und Roggenvollkornsauerteig unter Zugabe von Backhefe hergestellt. Diese halbweißen Weizenmischbrote haben eine krosse Kruste, sind leicht und locker und erinnern an die Backtradition unserer Großmütter. Der Roggenvollkorn-Sauerteig verleiht den Broten nicht nur den herzhaften Geschmack, sondern er reichert sie mit rechtsdrehenden Milchsäuren und den wertvollen Inhaltsstoffen des vollen Getreidekorns an. Außerdem sorgt er auf natürliche Weise dafür, dass das Brot lange haltbar und frisch ist. Damit das Brot lange saftig bleibt, werden Kartoffelmehl und Molkepulver eingearbeitet. Die Brote sind sowohl für süße als auch für herzhaftes Brotbeläge bestens geeignet.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	998 kJ 238 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,3 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,4 g

Zutaten und Allergene

WEIZENMEHL TYP 1050*, Wasser, ROGGENVOLLSAUERTEIG*
(ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), Steinsalz, Hefe,
MOLKEPULVER*, Kartoffelflocken*, DINKELMALZ*, ROGGENMALZ*

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