



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

Hausbrot

Weizenvollkornbrot



750 g

vegan

Detaillierte Informationen

Unser Hausbrot ist ein Weizenvollkorn-Mischbrot. Aus Weizen und etwas Roggensauerteig entsteht unter Zugabe von Backhefe ein mildes, schmackhaftes Brot, welches für alle Arten von Brotbelägen geeignet ist. Da das Getreide fein gemahlen ist, wird unser Hausbrot auch von Kindern gerne gegessen. Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist Weizen sehr mild. Er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das wichtigste Brotgetreide der Erde. Er enthält die Vitamine B1, B2, B6 sowie Karotin, Kalium, Magnesium und Kieselsäure. Durch seinen hohen Kleberanteil ist Weizen sehr gut zum Backen geeignet.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	840 kJ 201 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	38,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,2 g

Zutaten und Allergene

WEIZENMEHL VOLLKORN* (47%), Wasser,
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