



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

# Walnußbrot

## Weizenvollkornbrot



500 g

vegan

### Detaillierte Informationen

Unser Walnussbrot ist ein Weizenvollkorn-Mischbrot. Aus Weizen etwas Roggensauerteig und Backhefe entsteht unter Zugabe von Walnüssen eine leckere Brotspezialität. Walnuskerne haben überdurchschnittlich viel Omega-3-Fettsäuren. Die Frucht ist reich an Zink und Kalium, außerdem enthält sie Magnesium, Phosphor, Schwefel, Eisen, Calcium und die Vitamine A, B1, B2, B3, C, E und Pantothenensäure. 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	966 kJ 231 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	37,8 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,2 g

### Zutaten und Allergene

WEIZENMEHL VOLLKORN\*, Wasser, ROGGENVOLLSAUERTEIG\*  
(ROGGENFLOCKEN\* 10%, WASSER), WALNÜSSE\* (4%), 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