



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

Roggenbrot

Roggenvollkornbrot Bioland



750 g

vegan

Detaillierte Informationen

Unser Roggenbrot wird aus frisch gemahlenem Roggen und Roggensauerteig gebacken. Roggenbrot hat einen vergleichsweise niedrigen glykämischen Index. Roggen war ursprünglich in Kleinasien beheimatet und galt zunächst als Unkraut. Er ist sehr robust, liebt kühles Klima, keimt bei niedrigen Temperaturen und gedeiht auch noch in Höhen von über 2000m. Er enthält reichlich Calcium, Eisen, Fluor, Jod, Kalium, Kieselsäure, Phosphor und Vitamin B. Das Roggenbrot hat einen herzhaften, fein säuerlichen Geschmack.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:	
Brennwert	790 kJ 189 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	38,2 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,2 g

Zutaten und Allergene

Wasser, ROGGENMEHL VOLLKORN* (35%),
ROGGENVOLLSAUERTEIG* (ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER),
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