



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

# Rhein. Schwarzbrot

## Roggenvollkornbrot Bioland



500 g

vegan

### Detaillierte Informationen

Unser Rheinisches Schwarzbrot wird aus frisch gemahlenem Roggen unter Zugabe von ganzen Roggenkörnern und Roggensauerteig gebacken. Roggenbrot hat einen 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 Brot hat einen kräftigen, fein säuerlichen Geschmack und einen kräftigen Biss.

### Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	813 kJ 194 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39,2 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,3 g

### Zutaten und Allergene

Wasser, ROGGENMEHL VOLLKORN\* (19%),  
ROGGENVOLLSAUERTEIG\* (ROGGENFLOCKEN\* 10%, WASSER),  
ROGGEN GROB\* (16%), 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