



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

Dinkellaugen-Brezel Vollkorn

Dinkel VK



1 Stück

vegan

Detaillierte Informationen

Unsere Dinkellaugen-Brezel sind ein reines Vollkornprodukt aus Dinkel und Roggen und somit ideal für Weizenallergiker. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Im Gegensatz zu allen anderen Getreidearten reagieren Dinkelprodukte im Körper basisch. Dinkel enthält viel Kieselsäure, die sich günstig auf Haut, Haare und Nägel sowie Denkvermögen und Konzentration auswirken. Dinkel ist von Natur aus ein Getreide, das Umwelt und Mensch vor Giftstoffen schützt. Der Einsatz von Düngemitteln erhöht den Ertrag nicht, sondern fördert eher ein Umfallen der ohnehin langen Halme. Mit Düngemitteln kann also sparsam umgegangen werden. Der den Samen umhüllende Spelz schützt das Getreidekorn vor schädlichen Umwelteinflüssen. Durch den Roggenanteil erhält unser Dinkellaugen-Brezel ein deftiges Aroma und bleibt länger frisch.

Zutaten und Allergene

DINKELMEHL VOLLKORN* (61%) (eine WEIZENART*), Wasser, Sonnenblumenöl*, Hefe, Brezellaugen, verdünnt, Steinsalz, DINKELMALZ*, SESAM*

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1224 kJ
	293 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	48,4 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	10,4 g
Salz	1,4 g

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