



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

Apfel-Blech-Kuchen



1 Kuchen

30 x 20 cm

Detaillierte Informationen

Unser Apfel-Blech-Kuchen ist aus einem feinem Hefeteig und Mürbteig aus reinem Weizenvollkorn der durch eine sehr leckere Apfelmasse mit eingearbeiteten Rosinen saftig weich und angenehm süß ist perfekt zum Frühstück oder nachmittags zum Kaffee geeignet. Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist Weizen sehr mild und kann die Verdauungsorgane schonen und beruhigen. 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. Roggen enthält reichlich Calcium, Eisen, Fluor, Jod, Kalium, Kieselsäure, Phosphor und Vitamin B.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	762 kJ 182 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	34,8 g
davon Zucker	25,3 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,1 g

Zutaten und Allergene

Äpfel* (67%), WEIZENMEHL VOLLKORN*, Rübenzucker*, Wasser, Sultanie*, BUTTER*, WEIZENMEHL 550*, HAFERFLOCKEN FEIN*, Maisstärke*, Zimt*, Hefe, Steinsalz, Zitronensaft*, Nelke*

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