



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

Schoko-Kirsch-Kuchen



1 Kuchen
30 x 20 cm

Detaillierte Informationen

Unser Schoko-Kirsch-Kuchen ist aus einem lockeren Rührteig mit Dinkel-Vollkorn-Mehl gebacken. Der hohe Kirschanteil macht den Kuchen sehr saftig und harmonisiert bestens mit den Zartbitterschokoladeraspeln. Ein Prise Zimt verleiht dem Teig die besondere Note. Der Kuchen ist für Menschen, die auf Weizen allergisch reagieren geeignet. 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. Die in den Sauerkirschen reichlich vorhandenen sekundären Pflanzenstoffe haben eine starke antioxidative Aktivität. Schokolade mit hohem Kakaoanteil soll auf Grund ihres ebenfalls hohen Gehalts von Flavonoiden das Herzkreislaufsystem schützen.

Zutaten und Allergene

Kirschen* (22%), DINKELMEHL VOLLKORN* (EINE WEIZENART), BUTTER*, Rübenzucker* (13%), HÜHNEREI*, Wasser, Schokolade* (6%), Backpulver Reinweinstein, Steinsalz, Zitronensaft*, Zimt*

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1397 kJ
	334 kcal
Fett	18,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g
Kohlenhydrate	36,7 g
davon Zucker	21,5 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	0,4 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