



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

Schw.Johannisbeer-Kuchen



1 Kuchen
30 x 20 cm

Detaillierte Informationen

Der schwarze Johannisbeer-Kuchen ist aus einem lockeren Rührteig mit Dinkel-Vollkorn-Mehl gebacken. Ein Prise Zimt verleiht dem Teig die besondere Note. Der Johannisbeerbelag macht den Kuchen sehr saftig und gibt durch den säuerlichen Geschmack einen erfrischenden Geschmack. Der Kuchen ist hervorragend geeignet für Menschen, die auf das traditionelle Backgetreide Weizen allergisch reagieren. 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, so heißt es bei der heiligen Hildegard von Bingen (1098 – 1179), ist das „beste Korn“, es „macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudia menschliches Denken“.

Zutaten und Allergene

DINKELMEHL VOLLKORN* (EINE WEIZENART), BUTTER*, Johannisbeeren* (19%), Rübenzucker*, HÜHNEREI*, Wasser, Backpulver Reinweinstein, Steinsalz, Zitronensaft*, Zimt*

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1417 kJ
	339 kcal
Fett	19,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,6 g
Kohlenhydrate	35,3 g
davon Zucker	18,8 g
Eiweiß	5,4 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