



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

Rhabarberkuchen



1 Kuchen
30 x 20 cm

Detaillierte Informationen

Der Rhabarberkuchen ist aus einem lockeren Rührteig mit Dinkel-Vollkorn-Mehl gebacken. Ein Prise Zimt verleiht dem Teig die besondere Note. Der Rhabarberbelag macht den Kuchen sehr saftig und gibt durch den säuerlichen Geschmack eine erfrischende Note. 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. Rhabarber enthält die Mineralstoffe Kalium, Calcium, Phosphor, Magnesium und Eisen. An Vitaminen sind Vitamin C, Vitamin A (Carotin), Vitamin B1, B2 und Niacin zu nennen.

Zutaten und Allergene

Rhabarber* (41%), DINKELMEHL VOLLKORN* (EINE WEIZENART), BUTTER*, Rübenzucker*, HÜHNEREI*, Wasser, Backpulver
Reinweinstein, Steinsalz, Zitronensaft*, Zimt*

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1031 kJ 247 kcal
Fett	14,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlenhydrate	25,4 g
davon Zucker	13,3 g
Eiweiß	4,0 g
Salz	0,3 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