



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

# Zwetschgenkuchen



1 Kuchen  
30 x 20 cm

## Detaillierte Informationen

Unser Zwetschgenkuchen ist aus einem lockeren Rührteig mit Dinkel-Vollkorn-Mehl gebacken. Die Früchte machen den Kuchen sehr saftig. Eine Prise Zimt verleiht dem Teig die besondere 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. 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 freudig menschliches Denken“.

## Zutaten und Allergene

Zwetschgen\* (53%), DINKELMEHL VOLLKORN\* (EINE WEIZENART), BUTTER\*, Rübenzucker\*, HÜHNEREI\*, Wasser, Backpulver  
Reinweinstein, Steinsalz, Zitronensaft\*, Zimt\*

## Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	912 kJ 218 kcal
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	15,4 g
Eiweiß	3,4 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