



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

Mohnkuchen



1 Kuchen

30 x 20 cm

Detaillierte Informationen

Unser Mohnkuchen ist aus einem Dinkel Mürbteig der durch eine sehr leckere Mohnmasse mit eingearbeiteten Rosinen saftig weich und angenehm süß ist perfekt zum Frühstück oder nachmittags zum Kaffee geeignet. 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

Wasser, DINKELMEHL TYP 630*(EINE WEIZENART) (15%), Rübenzucker*, Mohn*, Sultanien*, BUTTER*, Maisstärke*, MILCHPULVER*, VOLLEIPULVER*, Zimt*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Vanille*, Steinsalz, Backpulver Reinweinstein

Besondere Informationen

Dieses Gebäck kann Sesam enthalten

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1235 kJ
	296 kcal
Fett	13,0 g
davon gesättigte	
Fettsäuren	5,5 g
Kohlenhydrate	37,4 g
davon Zucker	23,1 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,1 g

*Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau - kontrolliert und zertifiziert: DE-ÖKO-007
- geringfügige Änderungen vorbehalten -
2019-by Fasanenbrot - Stutensee - www.fasanenbrot.de