



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

Kamut-Brot



750 g

vegan

Detaillierte Informationen

Kamut ist genetisch ein Urweizen und unberührt von züchterischen Kunstgriffen. Er wurde bereits vor mehr als 6000 Jahren im alten Ägypten als „goldenes Korn“ geschätzt und gehörte dank seines Reichtums an Nährstoffen und seiner vielseitigen Verwendbarkeit überall zum täglichen Brot. Kamut war eine der ersten Kulturpflanzen und wird von den Botanikern als *Triticum polonicum* bezeichnet. Er enthält 20% – 40% mehr Eiweiß und Mineralien als seine moderne Erscheinungsform und ist angenehm leicht im Geschmack. Seinen ganz besonderen Geschmack erhält unser Kamut-Brot durch gemahlene Sesam und eine Spur Schwarzkümmel. Sesam ist reich an Kalzium. Er verleiht dem Brot zudem einen nussigen Geschmack.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	862 kJ 206 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	37,6 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,2 g

Zutaten und Allergene

Wasser, KAMUTMEHL VOLLKORN*, ROGGENVOLLSAUERTEIG*
(ROGGENFLOCKEN* 10%, WASSER), SESAMSAAT*, Steinsalz,
Schwarz-Kümmel*

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