



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

Roggenmischbrot

Roggenmischbrot



500 g

Detaillierte Informationen

Unser Mischbrot wird mit Weizenvollkornmehl und Roggen in Form von Roggensauerteig gebacken. Das Getreide ist fein gemahlen. Das Brot enthält keine Backhefe. Neben den wertvollen Bestandteilen des Vollkorngetreides erhält das Brot durch die überwiegend rechtsdrehenden Milchsäuren des Sauerteigs eine weitere gesundheitsfördernde Komponente. Es ist ein vollwertiges Lebensmittel, das auch für Menschen geeignet ist, die aufgrund von Darmerkrankungen keine körnige Nahrung zu sich nehmen sollen. Das lockere Brot hat einen kräftigen Geschmack und hält lange frisch.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	932 kJ 223 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,6 g

Zutaten und Allergene

ROGGENMEHL 1150*(ROGGENMEHL, MALZMEHL),
ROGGENVOLLSAUERTEIG*, Wasser, WEIZENMEHL Typ 1050*, Hefe,
Steinsalz, LEINMEHL*

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