



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

# Brötchen-Rad, verziert



1 Rad aus  
15 Weck

vegan

## Detaillierte Informationen

Unser Brötchen-Rad wird aus Dinkelvollkornbrötchen hergestellt. Diese werden aus Dinkel-Vollkorn-Mehl, Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam) und Hefe hergestellt. Die Ölsaaten werden vorab in Wasser eingeweicht, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe aufgeschlossen werden. Der Geschmack ist mild und leicht nussig. Die Brötchen sind weizenfrei. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Dinkel enthält zudem viel Kieselsäure.

## Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1151 kJ
	276 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	45,2 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	1,6 g

## Zutaten und Allergene

DINKELMEHL VOLLKORN\* (51%) (eine WEIZENART), Wasser, Leinsaat\*, Hefe, Steinsalz, Sonnenblumenöl\*, Sonnenblumenkerne\*, SESAMSAAT\*, DINKELMALZ\*

## 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