



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

Sonnenblumenbrötchen



1 Stück

vegan

Detaillierte Informationen

Die Sonnenblumenbrötchen werden aus Weizenvollkornmehl, Hefe, Salz und einer kleinen Menge Sonnenblumenöl gebacken. Das Getreide ist fein gemahlen. Als Dekoration werden Sonnenblumenkerne benutzt. Die Brötchen sind locker und luftig, mild und aromatisch im Geschmack und eignen sich für jede Art von Belag. Im Vergleich zu anderen Getreidearten ist Weizen sehr mild. Er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das wichtigste Getreide der Erde. Er enthält die Vitamine B1, B2, B6 sowie Karotin, Kalium, Magnesium und Kieselsäure. Roggen enthält reichlich Calcium, Eisen, Fluor, Jod, Kalium, Kieselsäure, Phosphor und Vitamin B.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	1227 kJ 294 kcal
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate davon Zucker	46,8 g 4,1 g
Eiweiß	11,2 g
Salz	1,3 g

Zutaten und Allergene

WEIZENMEHL VOLLKORN*, Wasser, WEIZENMEHL 550*,
Sonnenblumenkerne*, Sonnenblumenöl*, Hefe, Steinsalz, 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