

# Produktinformation



## Vega Korn



### Produktbeschreibung

Durch die im Vega Korn eingesetzten Vollkornflocken und die wertvollen Saaten ist das Brot ein Lieferant von hochwertigen Ballaststoffen. Da die Darmtätigkeit anregenden Ballaststoffe in ihrer ursprünglichen Form vorliegen und nur langsam verdaut werden, bleibt ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl erhalten.

Die für die Bindung eingesetzten Flohsamenschalen bestehen im wesentlichen aus unverdaulichen Ballast- und Schleimstoffen und können sehr große Mengen an Wasser binden. Dadurch gelangen sie bis in den Dickdarm und erreichen dort durch das Aufquellen bis zum 50-fachen ihres Volumens. Neben ihrer antibakteriellen und entzündungshemmenden Wirkung, kurbeln sie auch die Verdauung an und helfen sowohl bei Verstopfung als auch bei Durchfall.

Da das VegaKorn ohne Hefe gebacken wird, passt es sich perfekt an die heutigen Ernährungsformen an und ist auch für Veganer geeignet.

#### Gewicht:

500g

#### Erhältlich:

#### Zutaten:

Wasser, DINKELmalzflocken, Leinsaat, HAFFERflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Apfelessig, Erbsenschrot, GERSTEmalzextrakt, Flohsamenschalen, Salz

#### Allergene:

Gerste, Hafer, Dinkel

#### Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	1063,4 kJ / 254 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate:	24 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	9,5 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1,3 g entspricht 0,51 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

#### Bitte beachten Sie :

Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein können. Davon sind insbesondere folgende Allergene betroffen:

**Gluten, Eier, Milch, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Sesam und Soja.**

Dies liegt in unserer handwerklichen Produktionsweise begründet, da wir alle Produkte in der selben Backstube mit den selben Arbeitsgeräten und Maschinen herstellen. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

#### Bäckerei Gerdes GmbH

Nußbacherstraße 13  
77704 Oberkirch-Zusenhofen

Telefon: 07805 - 910 510  
Telefax: 07805 - 910 512

E-Mail: [info@baeckerei-gerdes.de](mailto:info@baeckerei-gerdes.de)  
Web: [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)