



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Dinkelbrot 400 g pro Stück

Sonnenblumenkern-Dinkelbrot (33%\*)

\*Dinkelanteil an Zutatengesamtmasse

**Getreideverhältnis:** 95% Dinkel, 5% Hafer

**Zutaten:** Wasser, **Dinkelweizenvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne (13%), **Dinkelweizenschrot**, Dinkelweizenmehl, Dinkelweizenvollkornschat, Dinkelweizenvollkornflocken, Haferflocken, Dinkelweizenvollkornsauerteig, Gerstenmalzmehl, Dinkelweizenvollkornquellmehl, Hefe, Zucker, Kartoffelflocken, Meersalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Reisquellmehl, Gerstenmalzextrakt

**Hinweise zu Allergenen :** siehe Zutaten in fett gedruckter Schrift

## Anleitung zum Aufbacken

- ① Ofen inkl. Backblech auf 200°C\* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ② Brot auspacken und ca. 9-11 min.\* lang backen.
- ③ Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 8-10min.)

**Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!**

Mindehaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	pro 100 g
Energie (in kJ / kcal):	1107 / 264
Fett (in g):	8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,1
Kohlenhydrate (in g):	36,7
davon Zucker (in g):	1,8
Eiweiß (in g):	9,6
Salz (in g):	0,6

Trotz sorgfältigster Fertigung können wir in unserem Handwerksbetrieb das Vorhandensein weiterer Allergene nicht ausschließen.