



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Sesambrotchen ca. 60 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Sesam, jodiertes Speisesalz, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat) Dextrose, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

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

## Anleitung zum Aufbacken

- ① Ofen inkl. Backblech auf 200°C\* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ② Brötchen auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

**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):	1361 / 330
Fett (in g):	6,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,3
Kohlenhydrate (in g):	56,2
davon Zucker (in g):	3,4
Eiweiß (in g):	10
Salz (in g):	1,7

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