



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Party-Dinkelbrötchen ca. 40 g pro Stück

**Zutaten:** Dinkelweizenmehl, Wasser, Dinkelweizenvollkornmehl, Leinsamen, Speisequark (Magerstufe), Süßlupinenschrot, Sesamsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Dinkelweizenvollkornquellmehl, Meersalz, Traubenzucker, Hefe, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenmehl, Dextrose, Aroma, Gerstenmalzextrakt, Backhonig, Dinkelweizenkleber, jodiertes Speisesalz, Dinkelweizenvollkornsauerteig, Dinkelweizenstärke, 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):	1119 / 265
Fett (in g):	4,8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	43
davon Zucker (in g):	4
Eiweiß (in g):	9,7
Salz (in g):	1,6

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