



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Hafervollkornbrot mit Saaten 500 g pro Stück

**Zutaten:** Wasser, **Haferflocken** (15%), Sonnenblumenkerne (10%), Kürbiskerne (10%), Leinsaat (5%), **Sesamsaat** (5%), Rübensirup, Rapsöl, **Sojaschrot**, **Dinkelvollkornsauerteig**, Flohsamenschalen, Salz, Apfelfaser, Chiasamen (*Salvia hispanica*), **Emmer-Vollkorn (Weizen)**, **Soja-Halbkerne** getoastet, Zucker, Quinoa, **Roggenmalzmehl**

**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. 15 min. auskühlen lassen.

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

**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):	1391 / 334
Fett (in g):	21,2
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	2,7
Kohlenhydrate (in g):	17,7
davon Zucker (in g):	5,0
Eiweiß (in g):	13,2
Salz (in g):	1,3

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

