



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, Dinkelweizenvollkornscht, 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.



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Frankenkruste 1000 g pro Stück

Roggenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 70% Roggen, 30% Weizen

**Zutaten:** Roggenmehl (32%), Sauerteig (Wasser, Roggen), Weizenmehl (20%), Wasser, Paniermehl (enthält Weizen und Gerste), jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenkleber, 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 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):             | 980 / 234 |
| Fett (in g):                        | 1         |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,2       |
| Kohlenhydrate (in g):               | 49,1      |
| davon Zucker (in g):                | 0,8       |
| Eiweiß (in g):                      | 6,3       |
| Salz (in g):                        | 1,4       |

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

Art-Nr.: 106





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Kraftkornbrot 750 g pro Stück

Mehrkorn-Ölsaaten-Brot

**Getreideverhältnis:** 58% Weizen, 32% Roggen, 5% Hafer, 5% Soja (gentechnikfrei)

**Zutaten:** Weizenmehl (27%), Wasser, Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (7,1%), Weizenvollkommehl (6,1%), Roggenschrot (6,1%), Haferflocken (3%), Sojaschrot (3%), Leinsamen (3%), Sonnenblumenkerne, Weizenkleie, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Säureregulator (Diphosphate, Calciumphosphate), Dextrose, Aroma, Hefe, Karamellzuckersirup, Gerstenmalzextrakt, Säuerungsmittel (Milchsäure), 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 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):             | 1041 / 248 |
| Fett (in g):                        | 4,9        |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,6        |
| Kohlenhydrate (in g):               | 39,9       |
| davon Zucker (in g):                | 1,4        |
| Eiweiß (in g):                      | 10,5       |
| Salz (in g):                        | 1,2        |

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



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Bergsteigerbrot 750 g pro Stück

Roggenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 65% Roggen, 35% Weizen

**Zutaten:** Wasser, **Weizenmehl (21%)**, Sauerteig (Wasser, **Roggen**), **Roggenmehl (14%)**, **Roggenschrot (11%)**, Paniermehl (enthält **Weizen** und **Gerste**), Hefe, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, Karamellzuckersirup, **Gerstenmalzextrakt**, 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 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):             | 827 / 197 |
| Fett (in g):                        | 0,9       |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,2       |
| Kohlenhydrate (in g):               | 40,5      |
| davon Zucker (in g):                | 1         |
| Eiweiß (in g):                      | 6,1       |
| Salz (in g):                        | 1,2       |

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



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Pain Panaketa 400 g pro Stück

Weizenbrot

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Vorteig (enthält Weizen und Gerste), Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, pflanzliche Öle (Raps, natives Olivenöl extra, Palm), Gerstenmalzextrakt, Zucker, Hefe

**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):             | 909 / 217 |
| Fett (in g):                        | 7,3       |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 1         |
| Kohlenhydrate (in g):               | 44        |
| davon Zucker (in g):                | 0         |
| Eiweiß (in g):                      | 6,7       |
| Salz (in g):                        | 4,3       |

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







Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Nussbrot 400 g pro Stück

Weizenbrot mit Walnüssen, Haselnüssen und Kürbiskernen

**Nuss- und Samenanteil:** 8% Walnüsse, 8% Haselnüsse, 8% Kürbiskerne

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Vorteig (enthält Weizen und Gerste), Walnuskerne, Haselnüsse, Kürbiskerne, Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Karamellsirup, Säuerungsmittel (Milchsäure), Hefe

**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):             | 1175 / 281 |
| Fett (in g):                        | 14         |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,9        |
| Kohlenhydrate (in g):               | 41         |
| davon Zucker (in g):                | 1,2        |
| Eiweiß (in g):                      | 8,9        |
| Salz (in g):                        | 4          |

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

Art-Nr.: 117

