



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.



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.



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%), Weizenvollkornmehl (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.

Art-Nr.: 113





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

