



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.

Art-Nr.: 109





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

# Schwarzwälder Brot 1000 g pro Stück

Weizenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 60% Weizen, 40% Roggen

**Zutaten:** Weizenmehl (41%), Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (17%), Wasser, Buttermilch, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Hefe, Sojamehl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Sauermolkenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure, 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):	1024 / 244
Fett (in g):	1,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,2
Kohlenhydrate (in g):	50,3
davon Zucker (in g):	0,9
Eiweiß (in g):	7,7
Salz (in g):	1,5

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

Art-Nr.: 126





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Schrippen ca. 53 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Hefe, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), 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):	1238 / 293
Fett (in g):	1,7
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	58,6
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	8,8
Salz (in g):	1,8

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



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Mehrkornbrötchen ca. 75 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl (49%), Wasser, Roggenvollkornschrot (6,7%), Roggenmehl, Weizenmalzschrot (3,8%), Weizenkleber, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat), Dextrose, Aroma, Weizenmalzmehl, Sauermolkepulver, geröstetes Johannisbrotmehl, Säuerungsmittel (Citron, Ensäure), 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):	882 / 236
Fett (in g):	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	40
davon Zucker (in g):	1,1
Eiweiß (in g):	7,9
Salz (in g):	3,2

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







Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Dinkelbrötchen ca. 75 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, Zucker, 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):	1149 / 274
Fett (in g):	5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,8
Kohlenhydrate (in g):	44
davon Zucker (in g):	3,9
Eiweiß (in g):	11
Salz (in g):	1,9

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



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Campingwecken ca. 100 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Vollei, Palmfett, Wasser, Hefe, **Magermilchpulver**, **Milchzucker**, Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, **Weizenmalzmehl**, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Dextrose, Aroma, **Süßmolkenpulver**, **Weizenkleber**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (enthält **Milch**), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Feingebäck 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.





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Milchbrötchen ca. 78 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Magermilch aus Pulver (19%), Zucker, Palmfett, Vollei, Hefe, Milchzucker, Süßmolkenpulver, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (enthält Milch), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Feingebäck 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):	1555 / 372
Fett (in g):	11,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	5,3
Kohlenhydrate (in g):	57,9
davon Zucker (in g):	12,3
Eiweiß (in g):	9,3
Salz (in g):	1

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Croissant ca. 70 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Butter (23%), Wasser, Hefe, Zucker, Eier, Salz, Weizengluten, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Feingebäck 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):	1519 / 364
Fett (in g):	20
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	13
Kohlenhydrate (in g):	38
davon Zucker (in g):	5,7
Eiweiß (in g):	6,8
Salz (in g):	1

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