



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# VitalSchrot 750 g pro Stück

Ölsaaten-Roggenmischbrot

**Zutaten:** Wasser, **Weizenmehl (18%)**, Sauerteig (Wasser, **Roggen**), **Roggenmehl (12%)**, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne (4%), Leinsamen (4%), **Roggenmalzflocken**, Sojaschrot, Speisequark, Hefe, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, 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):	932 / 222
Fett (in g):	4,6
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	35,4
davon Zucker (in g):	0,9
Eiweiß (in g):	9,1
Salz (in g):	1,6

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