



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. 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):	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.