



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Kürbiskernbrot 750 g pro Stück

Kürbiskern-Weizenmischbrot

Getreideverhältnis: 40% Roggen, 55% Weizen, 5% Dinkel

Zutaten: Weizenmehl (26%), Wasser, Sauerteig (Wasser, **Roggen**), Paniermehl (enthält **Weizen** und **Gerste**), Roggenvollkornschrot (7,4%), Kürbiskerne (7,1%), Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Leinsamen, **Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Dinkelweizenvollkornschrot**, 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):	1227 / 293
Fett (in g):	9,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	39,9
davon Zucker (in g):	1
Eiweiß (in g):	11,8
Salz (in g):	1,3

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

