



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Grobes Vollkornbrot 1000 g pro Stück

Sonnenblumenkern-Roggenmischbrot mit Schrotanteil

**Zutaten:** Roggenvollkornschrot (26%), Wasser, Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenschrot (15%), Weizenmehl (10%), Sonnenblumenkerne (5,1%), Hefe, jodiertes Speisesalz, Karamellzuckersirup, Gerstenmalzextrakt, Säuerungsmittel (Milchsäure)

**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):	846 / 202
Fett (in g):	3,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	36
davon Zucker (in g):	0,8
Eiweiß (in g):	6,5
Salz (in g):	1,2

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

