



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. 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):	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.

