



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Nussbrot 400 g pro Stück

Weizenbrot mit Walnüssen, Haselnüssen und Kürbiskernen

**Nuss- und Samenanteil:** 8% Walnüsse, 8% Haselnüsse, 8% Kürbiskerne

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Vorteig (enthält Weizen und Gerste), Walnuskerne, Haselnüsse, Kürbiskerne, Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Karamellsirup, Säuerungsmittel (Milchsäure), Hefe

**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):	1175 / 281
Fett (in g):	14
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,9
Kohlenhydrate (in g):	41
davon Zucker (in g):	1,2
Eiweiß (in g):	8,9
Salz (in g):	4

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

