



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Zwiebelbrot 750 g pro Stück

Zwiebel-Roggenmischbrot

Getreideverhältnis: 60% Roggen, 40% Weizen

Zutaten: Sauerteig (Wasser, **Roggen**), **Roggenmehl (24%)**, **Weizenmehl (21%)**, Wasser, Röstzwiebeln (7,6%) (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl**, Speisesalz), Paniermehl (enthält **Weizen** und **Gerste**), jodiertes Speisesalz, Hefe, **Weizenkleber**, pflanzliche Öle (Raps, Palm), **Weizensauerteig**, 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):	1053 / 252
Fett (in g):	4,4
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,8
Kohlenhydrate (in g):	45,8
davon Zucker (in g):	1,3
Eiweiß (in g):	6,4
Salz (in g):	1,3

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

