



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Schwarzwälder Brot 1000 g pro Stück

Weizenmischbrot

Getreideverhältnis: 60% Weizen, 40% Roggen

Zutaten: Weizenmehl (41%), Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (17%), Wasser, Buttermilch, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Hefe, Sojamehl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Sauermolkenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure, 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. 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):	1024 / 244
Fett (in g):	1,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,2
Kohlenhydrate (in g):	50,3
davon Zucker (in g):	0,9
Eiweiß (in g):	7,7
Salz (in g):	1,5

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

