



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Rosinenstuten ohne Rosinen 500 g pro Stück

Hefefeingebäck

Zutaten: Weizenmehl, Palmfett, Zucker, Wasser, Hefe, Vollmilchpulver, Vollei, Milchzucker, jodiertes Speisesalz, Süßmolkenpulver, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) pflanzliche Öle (Raps, Palm), Weizensauerteig, natürliches Aroma (enthält Milch), 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):	1532 / 367
Fett (in g):	12,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	6
Kohlenhydrate (in g):	55,1
davon Zucker (in g):	13,5
Eiweiß (in g):	8,5
Salz (in g):	1

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

