



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## WM-Brötchen ca. 75 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl (49%), Wasser, Roggenvollkornschrot (6,7%), Roggenmehl, Weizenmalzschrot (3,8%), Weizenkleber, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Mohn, jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat), Dextrose, Aroma, Weizenmalzmehl, Sauermolkepulver, geröstetes Johannisbrotmehl, Säuerungsmittel (Citron, Ensäure), 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 Brötchen auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

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):	1101 / 263
Fett (in g):	4,7
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	44
davon Zucker (in g):	1,4
Eiweiß (in g):	9,8
Salz (in g):	1,8

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

