



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Käsebrötchen ca. 100 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Gouda (25%) (Milch, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Farbstoff: Carotin), Wasser, jodiertes Speisesalz, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat) Dextrose, Aroma, 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):	1309 / 310
Fett (in g):	9,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,2
Kohlenhydrate (in g):	58,3
davon Zucker (in g):	1
Eiweiß (in g):	32,1
Salz (in g):	5,4

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

