



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Parisette ca. 105 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Hefe, Roggenmehl, Palmfett, Weizensauerteig, Weizenkleber, pflanzliche Öle (Raps, natives Olivenöl extra, Palm), Weizenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt, Zucker, Traubenzucker, Bohnenmehl, 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):	1234 / 295
Fett (in g):	2,8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,9
Kohlenhydrate (in g):	57,1
davon Zucker (in g):	1,4
Eiweiß (in g):	9
Salz (in g):	1,5

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

