



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Party-Dinkelbrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Dinkelweizenmehl, Wasser, Dinkelweizenvollkornmehl, Leinsamen, Speisequark (Magerstufe), Süßlupinenschrot, Sesamsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Dinkelweizenvollkornquellmehl, Meersalz, Traubenzucker, Hefe, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenmehl, Dextrose, Aroma, Gerstenmalzextrakt, Backhonig, Dinkelweizenkleber, jodiertes Speisesalz, Dinkelweizenvollkornsauerteig, Dinkelweizenstärke, 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): | 1119 / 265 |
| Fett (in g): | 4,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,6 |
| Kohlenhydrate (in g): | 43 |
| davon Zucker (in g): | 4 |
| Eiweiß (in g): | 9,7 |
| Salz (in g): | 1,6 |

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

