



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Kürbisbrötchen ca. 70 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl (39%), Wasser, Kürbiskerne (26%), Roggenmehl (6%), Weizeneiweiß, 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, Gerstenmalz, Zucker, Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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): | 1360 / 329 |
| Fett (in g): | 8,1 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 3,2 |
| Kohlenhydrate (in g): | 41 |
| davon Zucker (in g): | 1,5 |
| Eiweiß (in g): | 14 |
| Salz (in g): | 1,9 |

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

