



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Kraftkornbrot 750 g pro Stück

Mehrkorn-Ölsaaten-Brot

**Getreideverhältnis:** 58% Weizen, 32% Roggen, 5% Hafer, 5% Soja (gentechnikfrei)

**Zutaten:** Weizenmehl (27%), Wasser, Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (7,1%), Weizenvollkornmehl (6,1%), Roggenschrot (6,1%), Haferflocken (3%), Sojaschrot (3%), Leinsamen (3%), Sonnenblumenkerne, Weizenkleie, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Säureregulator (Diphosphate, Calciumphosphate), Dextrose, Aroma, Hefe, Karamellzuckersirup, Gerstenmalzextrakt, Säuerungsmittel (Milchsäure), 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 Brot auspacken und ca. 9-11 min.\* lang backen.
- 3 Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 15min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 8-10min.)

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):	1041 / 248
Fett (in g):	4,9
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	39,9
davon Zucker (in g):	1,4
Eiweiß (in g):	10,5
Salz (in g):	1,2

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Bergsteigerbrot 750 g pro Stück

Roggenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 65% Roggen, 35% Weizen

**Zutaten:** Wasser, **Weizenmehl (21%)**, Sauerteig (Wasser, **Roggen**), **Roggenmehl (14%)**, **Roggenschrot (11%)**, Paniermehl (enthält **Weizen** und **Gerste**), Hefe, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, Karamellzuckersirup, **Gerstenmalzextrakt**, 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 Brot auspacken und ca. 9-11 min.\* lang backen.
- 3 Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 15 min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 8-10 min.)

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):	827 / 197
Fett (in g):	0,9
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,2
Kohlenhydrate (in g):	40,5
davon Zucker (in g):	1
Eiweiß (in g):	6,1
Salz (in g):	1,2

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Schwarzwälder Brot 1000 g pro Stück

Weizenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 60% Weizen, 40% Roggen

**Zutaten:** Weizenmehl (41%), Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (17%), Wasser, Buttermilch, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Hefe, Sojamehl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Sauermolkenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), 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 Brot auspacken und ca. 9-11 min.\* lang backen.
- 3 Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 15 min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 8-10 min.)

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):	1024 / 244
Fett (in g):	1,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,2
Kohlenhydrate (in g):	50,3
davon Zucker (in g):	0,9
Eiweiß (in g):	7,7
Salz (in g):	1,5

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Schrippen ca. 53 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Hefe, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), 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):	1238 / 293
Fett (in g):	1,7
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	58,6
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	8,8
Salz (in g):	1,8

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Mehrkornbrötchen ca. 75 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl (49%), Wasser, Roggenvollkornschrot (6,7%), Roggenmehl, Weizenmalzschrot (3,8%), Weizenkleber, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkemehl), 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):	882 / 236
Fett (in g):	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	40
davon Zucker (in g):	1,1
Eiweiß (in g):	7,9
Salz (in g):	3,2

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Dinkelbrötchen ca. 75 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):	1149 / 274
Fett (in g):	5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,8
Kohlenhydrate (in g):	44
davon Zucker (in g):	3,9
Eiweiß (in g):	11
Salz (in g):	1,9

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Campingwecken ca. 100 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Vollei, Palmfett, Wasser, Hefe, Magermilchpulver, Milchzucker, Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Dextrose, Aroma, Süßmolkenpulver, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (enthält Milch), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- 3 Feingebäck 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):	1430 / 341
Fett (in g):	8,6
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	3,9
Kohlenhydrate (in g):	56,5
davon Zucker (in g):	17,8
Eiweiß (in g):	8,7
Salz (in g):	0,7

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Milchbrötchen ca. 78 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, **Magermilch** aus Pulver (19%), Zucker, Palmfett, **Vollei**, Hefe, **Milchzucker**, Süßmolkenpulver, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (enthält **Milch**), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- 3 Feingebäck 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):	1555 / 372
Fett (in g):	11,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	5,3
Kohlenhydrate (in g):	57,9
davon Zucker (in g):	12,3
Eiweiß (in g):	9,3
Salz (in g):	1

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





Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Croissant ca. 70 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, **Butter (23%)**, Wasser, Hefe, Zucker, **Eier**, Salz, **Weizengluten**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Feingebäck 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):	1519 / 364
Fett (in g):	20
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	13
Kohlenhydrate (in g):	38
davon Zucker (in g):	5,7
Eiweiß (in g):	6,8
Salz (in g):	1

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

