



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Bauern Mini 500 g pro Stück

Roggenmischbrot

Getreideverhältnis: 60% Roggen, 40% Weizen

Zutaten: Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (28%), Weizenmehl (24%), Wasser, Paniermehl (enthält Weizen und Gerste), jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenkleber, 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):	790 / 188
Fett (in g):	0,8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,1
Kohlenhydrate (in g):	39,4
davon Zucker (in g):	0,7
Eiweiß (in g):	5,3
Salz (in g):	1,4

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