



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Kürbiskernbrot

750 g pro Stück  
Kürbiskern-Weizenmischbrot

**Getreideverhältnis:** 40% Roggen, 55% Weizen, 5% Dinkel

**Zutaten:** Weizenmehl (26%), Wasser, Sauerteig (Wasser, **Roggen**), Paniermehl (enthält **Weizen** und **Gerste**), **Roggenvollkornschrot** (7,4%), Kürbiskerne (7,1%), Sonnenblumenkerne, **Roggenmehl**, Leinsamen, **Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Dinkelweizenvollkornschrot**, 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):	1227 / 293
Fett (in g):	9,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	39,9
davon Zucker (in g):	1
Eiweiß (in g):	11,8
Salz (in g):	1,3

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

