



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Baguette 350 g pro Stück

Weizenbaguette

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hartweizengrieß, Hefe, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), Rapsöl, pflanzliche Fette (Palm, ganz gehärtetes Palm), Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat), Dextrose, natürliches 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 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):	1161 / 277
Fett (in g):	2,4
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,9
Kohlenhydrate (in g):	54,7
davon Zucker (in g):	2,1
Eiweiß (in g):	8,1
Salz (in g):	1,5

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