



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.

Art-Nr.: 213

