



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

## Parisette ca. 105 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Hefe, Roggenmehl, Palmfett, Weizensauerteig, Weizenkleber, pflanzliche Öle (Raps, natives Olivenöl extra, Palm), Weizenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt, Zucker, Traubenzucker, Bohnenmehl, 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):	1234 / 295
Fett (in g):	2,8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,9
Kohlenhydrate (in g):	57,1
davon Zucker (in g):	1,4
Eiweiß (in g):	9
Salz (in g):	1,5

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

