



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Sonnenblumenbrot 750 g pro Stück

Sonnenblumenkern-Weizenmischbrot

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

**Zutaten:** Weizenmehl (26%), Wasser, Sauerteig (Wasser, Roggen), Sonnenblumenkerne (13%), Paniermehl (enthält Weizen und Gerste), Roggenvollkornschrot (7,2%), Roggenmehl, Leinsamen, Hefe, jodiertes Speisesalz, Dinkelweizenvollkornschrot, Weizenkleber, 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):	1207 / 288
Fett (in g):	10,9
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,3
Kohlenhydrate (in g):	37
davon Zucker (in g):	0,9
Eiweiß (in g):	10,3
Salz (in g):	1,3

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