



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Kraftkornbrot 750 g pro Stück

Mehrkorn-Ölsaaten-Brot

Getreideverhältnis: 58% Weizen, 32% Roggen, 5% Hafer, 5% Soja (gentechnikfrei)

Zutaten: Weizenmehl (27%), Wasser, Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (7,1%), Weizenvollkommehl (6,1%), Roggenschrot (6,1%), Haferflocken (3%), Sojaschrot (3%), Leinsamen (3%), Sonnenblumenkerne, Weizenkleie, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Säureregulator (Diphosphate, Calciumphosphate), Dextrose, Aroma, Hefe, 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): | 1041 / 248 |
| Fett (in g): | 4,9 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,6 |
| Kohlenhydrate (in g): | 39,9 |
| davon Zucker (in g): | 1,4 |
| Eiweiß (in g): | 10,5 |
| Salz (in g): | 1,2 |

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