



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Dreikornbrot 750 g pro Stück

Dreikornbrot mit Ölsaaten

Zutaten: Vorteig (Roggen, Weizen, Wasser), Sauerteig (Wasser, Roggen), Wasser, Roggenmehl (10%), Dinkelmehl (9%), Weizenmehl (5%), Roggenschrot, Leinsamen (4,7%), Paniermehl (enthält Weizen und Gerste), Weizenkleber, Hefe, jodiertes Speisesalz, 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):	992 / 237
Fett (in g):	3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	43,2
davon Zucker (in g):	0,8
Eiweiß (in g):	8,5
Salz (in g):	1

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