



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Nussbrot 400 g pro Stück

Weizenbrot mit Walnüssen, Haselnüssen und Kürbiskernen

Nuss- und Samenanteil: 8% Walnüsse, 8% Haselnüsse, 8% Kürbiskerne

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Vorteig (enthält Weizen und Gerste), Walnuskerne, Haselnüsse, Kürbiskerne, Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Karamellsirup, Säuerungsmittel (Milchsäure), Hefe

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): | 1175 / 281 |
| Fett (in g): | 14 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,9 |
| Kohlenhydrate (in g): | 41 |
| davon Zucker (in g): | 1,2 |
| Eiweiß (in g): | 8,9 |
| Salz (in g): | 4 |

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

Art-Nr.: 117

