



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Rosinenstuten

500 g pro Stück  
Rosinenfeingebäck

Mit 20% arabischen Rosinen

**Zutaten:** Weizenmehl, Rosinen (20%), Palmfett, Zucker, Wasser, Hefe, Vollmilchpulver, Vollei, Milchzucker, jodiertes Speisesalz, Süßmolkenpulver, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) pflanzliche Öle (Raps, Palm), Weizensauerteig, natürliches Aroma (enthält Milch), 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):	1518 / 363
Fett (in g):	10,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	5
Kohlenhydrate (in g):	58,9
davon Zucker (in g):	11,4
Eiweiß (in g):	7,5
Salz (in g):	0,9

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