



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Zwiebelstange

ca. 250 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl (27%)**, **Roggenmehl (24%)**, Röstzwiebeln (13%) (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl**, Speisesalz), Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**), **Weizeneiweiß**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Gerstenmalz**, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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):	1039 / 249
Fett (in g):	3,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,9
Kohlenhydrate (in g):	43,6
davon Zucker (in g):	3,3
Eiweiß (in g):	9,3
Salz (in g):	1,6

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