



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Mehrkornstange ca. 250 g pro Stück

**Zutaten:** Wasser, **Weizenmehl (27%)**, **Roggenmehl (24%)**, Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl, Roggenschrot**), **Haferflocken (4%)**, **Leinsamen (4%)**, **Sonnenblumenkerne (4%)**, **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):	1160 / 275
Fett (in g):	5,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,8
Kohlenhydrate (in g):	43
davon Zucker (in g):	2,7
Eiweiß (in g):	11,3
Salz (in g):	1,4

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