



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Käseboiler ca. 90 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Trinkwasser, Gouda (22%) (Milch, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Farbstoff: Carotin), jodiertes Speisesalz, Weizensauerteig, Stabilisator (Guarkernmehl) Weizenkleber, Pflanzliche Öle (Natives Olivenöl Extra, Palm), Traubenzucker, Emulgator (Lecithine) Säureregulator (Diphosphate), Kräuter, Kräuterextrakt, Gerstenmalzmehl, Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat), Dextrose, Aroma, Enzyme, Gewürze, 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 Brötchen auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- 3 Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

\*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

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):	1288 / 305
Fett (in g):	8,2
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	4,7
Kohlenhydrate (in g):	44,4
davon Zucker (in g):	3
Eiweiß (in g):	12
Salz (in g):	2

Trotz sorgfältigster Fertigung können wir in unserem Handwerksbetrieb das

Vorhandensein weiterer Allergene nicht ausschließen.