



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Mehrkorndreieck ca. 100 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl (49%), Wasser, Roggenvollkornschrot (6,7%), Roggenmehl, Weizenmalzschrot (3,8%), Weizenkleber, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat), Dextrose, Aroma, Weizenmalzmehl, Sauermolkepulver, geröstetes Johannisbrotmehl, Säuerungsmittel (Citron, Ensäure), 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):	882 / 236
Fett (in g):	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	40
davon Zucker (in g):	1,1
Eiweiß (in g):	7,9
Salz (in g):	3,2

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