



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Party-Roggenbrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl (33%)**, **Roggenmehl (28%)**, 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 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): | 1061 / 251 |
| Fett (in g): | 1,5 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,4 |
| Kohlenhydrate (in g): | 46,9 |
| davon Zucker (in g): | 3,1 |
| Eiweiß (in g): | 10,5 |
| Salz (in g): | 1,7 |

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

