



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Rosinenbrötchen

ca. 100 g pro Stück  
Mit 20% arabische Rosinen

**Zutaten:** Weizenmehl, Rosinen (23%), Vollei, Palmfett, Zucker, Hefe, Vollmilchpulver, Milchzucker, Süßmolkenpulver, Weizenmalzmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Dextrose, Aroma, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Weizensauerteig, natürliches Aroma (enthält Milch), 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 Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- ③ Feingebäck 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):	1538 / 368
Fett (in g):	10,4
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	4,9
Kohlenhydrate (in g):	58,6
davon Zucker (in g):	10,3
Eiweiß (in g):	8,2
Salz (in g):	0,8

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