



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Dinkelbrot 400 g pro Stück

Sonnenblumenkern-Dinkelbrot (33%*)

*Dinkelanteil an Zutatengesamtmasse

Getreideverhältnis: 95% Dinkel, 5% Hafer

Zutaten: Wasser, Dinkelweizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne (13%), Dinkelweizenschrot, Dinkelweizenmehl, Dinkelweizenvollkornschrot, Dinkelweizenvollkornflocken, Haferflocken, Dinkelweizenvollkornsauerteig, Gerstenmalzmehl, Dinkelweizenvollkornquellmehl, Hefe, Zucker, Kartoffelflocken, Meersalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Reisquellmehl, Gerstenmalzextrakt

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):	1107 / 264
Fett (in g):	8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1,1
Kohlenhydrate (in g):	36,7
davon Zucker (in g):	1,8
Eiweiß (in g):	9,6
Salz (in g):	0,6

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

