



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Reines Roggenbrot 1000 g pro Stück

Getreideverhältnis: 100% Roggen

Zutaten: Roggenmehl, Wasser, Roggenschrot, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe

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):	863 / 204
Fett (in g):	0,8
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,1
Kohlenhydrate (in g):	41,3
davon Zucker (in g):	2,9
Eiweiß (in g):	5,6
Salz (in g):	1,5

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

