



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Gersterbrot

1000 g pro Stück
Roggenmischbrot

Getreideverhältnis: 60% Roggen, 40% Weizen

Zutaten: Sauerteig (Wasser, Roggen), Roggenmehl (26%), Weizenmehl (23%), Wasser, Paniermehl (enthält Weizen und Gerste), jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizenkleber, Weizensauerteig, 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 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): | 982 / 234 |
| Fett (in g): | 1 |
| davon gesättigte Fettsäuren (in g): | 0,2 |
| Kohlenhydrate (in g): | 49,2 |
| davon Zucker (in g): | 0,8 |
| Eiweiß (in g): | 6,5 |
| Salz (in g): | 1,4 |

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

