



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Pain Panaketa 400 g pro Stück

Weizenbrot

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Vorteig (enthält Weizen und Gerste), Roggenmehl, jodiertes Speisesalz, pflanzliche Öle (Raps, natives Olivenöl extra, Palm), Gerstenmalzextrakt, Zucker, 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):	909 / 217
Fett (in g):	7,3
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1
Kohlenhydrate (in g):	44
davon Zucker (in g):	0
Eiweiß (in g):	6,7
Salz (in g):	4,3

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