



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

# Weißbrot Rund

500 g pro Stück

Weizenbrot

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Hefe, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos), Wasser, Rapsöl, natürliches Aroma), Buttermilchpulver, Palmfett, Sojamehl, Weizenkleber, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Weizensauerteig, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Sauermolkenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Weizenquellmehl, 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):	1141 / 272
Fett (in g):	2,7
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	1
Kohlenhydrate (in g):	52,7
davon Zucker (in g):	1,4
Eiweiß (in g):	8,4
Salz (in g):	1,5

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