Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Vestabrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, **Hartweizengrieß**, jodiertes Speisesalz, Margarine (pflanzliche Fette (Palme, Kokos)), Hefe, **Weizenmalzmehl**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat) Dextrose, Aroma, 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!
Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	1271 / 300
Fett (in g):	2,2
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,7
Kohlenhydrate (in g):	59,2
davon Zucker (in g):	3,4
Eiweiß (in g):	9
Salz (in g):	1,7

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

Art-Nr.: 215

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf

Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Mehrkornbrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: **Weizenmehl** (49%), Wasser, **Roggenvollkornschrot** (6,7%), **Roggenmehl**, **Weizenmalzschrot** (3,8%), **Weizenkleber**, **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator (Dinatriumdiphosphat, Calciumphosphat), Dextrose, Aroma, **Weizenmalzmehl**, Sauermolkepulver, geröstetes Johannisbrotmehl, Säuerungsmittel (Citron, Ensäure), 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!

Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	882 / 236
Fett (in g):	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,6
Kohlenhydrate (in g):	40
davon Zucker (in g):	1,1
Eiweiß (in g):	7,9
Salz (in g):	3,2

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

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf

Art-Nr.: 217

Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Mohnbrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl** (33%), **Roggenmehl** (28%), Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**), **Blaumohn**, **Weizeneiweiß**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Gerstenmalz**, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!
Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	1061 / 251
Fett (in g):	1,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	46,9
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	10,5
Salz (in g):	1,7

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

Art-Nr.: 218

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf

Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Sesambrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl** (33%), **Roggenmehl** (28%), Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**), **Sesam**, **Weizeneiweiß**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Gerstenmalz**, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!
Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	1061 / 251
Fett (in g):	1,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	46,9
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	10,5
Salz (in g):	1,7

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

Art-Nr.: 219

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf

Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Roggenbrötchen ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl** (33%), **Roggenmehl** (28%), Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**), **Weizeneiweiß**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Gerstenmalz**, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!
Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	1061 / 251
Fett (in g):	1,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	46,9
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	10,5
Salz (in g):	1,7

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

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf

Art-Nr.: 220

Vestakorn

Gebacken nach deutschen Bäckerleitsätzen

Party-Sonnenblumenkernbrötchen

ca. 40 g pro Stück

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl** (33%), **Roggenmehl** (28%), Sauerteig (Wasser, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**), Sonnenblumenkerne, **Weizeneiweiß**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Gerstenmalz**, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacteylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Pflanzenöl (Raps), Traubenzucker, Säureregulator (Natriumacetat), 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. Brötchen auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
3. Brötchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!

Mindeshaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	**pro 100 g**
Energie (in kJ / kcal):	1061 / 251
Fett (in g):	1,5
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,4
Kohlenhydrate (in g):	46,9
davon Zucker (in g):	3,1
Eiweiß (in g):	10,5
Salz (in g):	1,7

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

Art-Nr.: 221

Bäckerei Hermann GmbH | Rischenweg 1 | 37124 Rosdorf