

## Produktspezifikation

**Produktname:** Batard dunkel  
**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrot mit Saaten (6%) und Getreide (3,5%), tiefgefroren, vorgebacken  
**Artikelnummer Back & Frost:** 43653  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 450g/ 12

**Zutaten:** Mehl (**WEIZEN; ROGGEN; GERSTENmalz; HAFER; geröstetes WEIZENmalz**); Wasser; Sonnenblumenkerne; Leinsamen; **HAFERflocken; WEIZENkleie**; Hefe; jodiertes Salz; **WEIZENKLEBER; WEIZENflocken**; Malzextract (**WEIZEN**); Milchsäurebakterien.  
**Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.**

### Allergene:

	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse			x
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse			x
Milch und -erzeugnisse			in Spuren mgl.
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			in Spuren mgl.
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse			in Spuren mgl.
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1119kJ/265kcal		
Fett	3,8g	<b>Ballaststoffe</b>	4,8g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8g	<b>Eiweiß</b>	9,1g
Kohlenhydrate	46g	<b>Salz</b>	1,6g
davon Zucker	1,3g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:** 30 Min auftauen. Den Umluftofen auf 180-190°C, konventionellen Ofen auf 200-210°C, vorheizen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad 15 – 20 Minuten backen.

### Zulieferer:

Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358