

## Produktspezifikation

**Produktname:** Bauernbrot  
**Verkehrsbezeichnung:** Roggenmischbrot , fertiggebacken, tiefgefroren  
**Artikelnummer Back & Frost:** 916  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 750g/16  
**Zutaten:** Wasser, **ROGGENMEHL 38%**, **WEIZENMEHL**, Speisesalz, Hefe, **WEIZENEIWEIß**, Mehlbehandlungsmittel (E300).

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
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	944kJ/226kcal		
Fett	0,8g	<b>Ballaststoffe</b>	4,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g	<b>Eiweiß</b>	6,6g
Kohlenhydrate	45,1g	<b>Salz</b>	1,52g
davon Zucker	3g		

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

**Backanleitung:** Ware aus dem Karton entnehmen, auf Backblech legen und 2 Stunden auftauen lassen. Zur Verbesserung der Krusteneigenschaft das Brot im vorgeheizten Backofen (Umluftofen) 6 Minuten bei 180 – 210°C mit Dampf nachbackenbacken. Muss aber nicht gebacken werden. **NACH DEM AUFTAUEN, NICHT WIEDER EINFRIEREN!**

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