

## Bäckerbrötchen



**Typ:** Weizenbrötchen  
**Gewicht:** 63 g  
**Art.-Nr.:** 212

**RLZ:** 3 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 1

**100g enthalten durchschnittlich**  
**Brennwert kJ / kcal:** 1067 / 252  
**Eiweiß:** 8 g  
**Kohlenhydrate:** 50,1 g  
**davon Zucker:** 2,3 g  
**Fett:** 1,3 g  
**davon gesättigte Fettsäuren:** 0,8 g  
**Ballaststoffe:** 3,9 g  
**Natrium:** 0,58 g

Außen knusprig, frisch gebacken! Unser Bäckerbrötchen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, pflanzliches Öl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Zucker, Säureregulator: Natriumdiacetat; Gerstenmalzmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Emulgator: Rapslecithine. Kann Spuren von Sesam-, Lupinen- und Milcherzeugnissen enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

## Baguettebrötchen



**Typ:** Weizenbrötchen  
**Gewicht:** 85 g  
**Art.-Nr.:** 220

**Kisteninhalt:** 50 Stück  
**RLZ:** 3 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 1

**100g enthalten durchschnittlich**  
**Brennwert kJ / kcal:** 1030 / 246  
**Eiweiß:** 7,4 g  
**Kohlenhydrate:** 49,5 g  
**Fett:** 1,7 g

Länglich, rösches Frühstücksbrötchen!

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Hefe, Malzmehl, Salz, pflanzliches Fett gehärtet, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl.

## Altdeutsche Bauernbrötchen



**Typ:** Weizenmischbrötchen  
**Gewicht:** 70 g  
**Art.-Nr.:** 269

**Kisteninhalt:** 100 Stück  
**RLZ:** 5 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 6

**100g enthalten durchschnittlich**  
**Brennwert kJ / kcal:** 1049 / 248  
**Eiweiß:** 9,8 g  
**Kohlenhydrate:** 46,4 g  
**Fett:** 1,3 g

Rustikales Weizenmischbrötchen.

**Zutaten:** Mehl (Roggen, Weizen), Wasser, Hefe, Salz, Gerstenmalzmehl, Roggenmalzmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; getrockneter Roggenvollkornsauerteig, Säureregulator: Natriumacetate; pflanzliches Öl. Kann Spuren von Sesam, Lupine und Milcherzeugnissen enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt

## Weltmeisterbrötchen



Typ: Mehrkornbrötchen  
Gewicht: 90 g  
Art.-Nr.: 639

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 6

100g enthalten durchschnittlich

Ein Natursauerteig-Brötchen mit herzhafter Note und vielen Körnern.

**Zutaten:** Weizenmehl, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Roggenvollkornschrot, Sesam, Mohn, Hefe, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Salz, Haferflocken, Honig, pflanzliches Fett, Zucker, Gerstenmalzextrakt, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Süßlupinenmehl, Traubenzucker.

## Mehrkornbrötchen



Typ: Mehrkornbrötchen  
Gewicht: 80 g  
Art.-Nr.: 669

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 2

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert kJ / kcal: 1100 / 261

Eiweiß: 8,1 g

Kohlenhydrate: 42,6 g

davon Zucker: 2,4 g

Fett: 5,1 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g

Ballaststoffe: 6,2 g

Natrium: 0,58 g

Körniges Mehrkornbrötchen mit Weizenmehl und Roggenvollkornschrot!

**Zutaten:** Weizenmehl 35%, Wasser, Roggenvollkornschrot 8%, Roggenmehl 8%, Sonnenblumenkerne, Haferflocken 4,5%, Hefe, Leinsaat, Salz, Sesam, pflanzliches Fett, Traubenzucker, Zucker, Säureregulator: Natriumdiacetat; Gerstenmalzmehl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithine; Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Säuerungsmittel: Milchsäure, Essigsäure. Kann Spuren von Milch- und Lupinenerzeugnissen enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

## Roggenbrötchen



Typ: Roggenbrötchen  
Gewicht: 80 g  
Art.-Nr.: 222

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 2

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert kJ / kcal: 989,4 / 236,3

Eiweiß: 7,7 g

Kohlenhydrate: 48 g

Fett: 1,1 g

Ein köstliches Roggen-Weizenbrötchen mit herzhafter Note.

**Zutaten:** Weizenmehl 35%, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Roggenvollkornschrot, Hefe, Salz, Malzextrakt, pflanzliches Fett, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl, Traubenzucker, Kümmel gemahlen

## Herzhafte Brötchen



Typ: Weizenkleingebäck  
Gewicht: 80 g  
Art.-Nr.: 647

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 6

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1030 / 315  
Eiweiß: 9,1 g  
Kohlenhydrate: 43,7 g  
Fett: 7,4 g

Ein Genuss mit frischem Käse und leckerer Wurst.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Paprika, Peperoni, geröstete Zwiebeln, Gouda-Käse mit Farbstoff: Beta-Carotin, Hefe, Blaumohn, Sesam, Salz, Oliven mit Stabilisator: Eisen -II- gluconat, Malzextrakt, pflanzliches Fett, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl, Gewürze.

## Kürbiskernbrötchen



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 80 g  
Art.-Nr.: 649

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 6

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1372 / 326  
Eiweiß: 10,2 g  
Kohlenhydrate: 48,2 g  
Fett: 9,3 g

Herzhaft, saftig, aromatisch! Unser Kürbiskernbrötchen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Kürbiskerne 13%, Hefe, Salz, Gerstenmalzextrakt, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl, Traubenzucker, pflanzliches Öl.

## Zwiebelbrötchen



Typ: Zwiebelbrötchen  
Gewicht: 85 g  
Art.-Nr.: Zwiebelbrötchen

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 1

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1098 / 262  
Eiweiß: 7,7 g  
Kohlenhydrate: 48,4 g  
Fett: 3,9 g  
Ballaststoffe: 25 g

Kräftiges Zwiebelbrötchen aus Weizen- und Roggenmehl!

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Röstzwiebeln 6%, Hefe, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Malzmehl, Sojamehl, Pflanzenöl, Säuerungsmittel: Milchsäure

## Fitnessbrötchen



Typ: Mehrkornbrötchen  
Gewicht: 90 g  
Art.-Nr.: 653

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 2

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1265 / 300  
Eiweiß: 12,1 g  
Kohlenhydrate: 45,6 g  
Fett: 6,4 g

Extra-körniges Weizenmehl-Brötchen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenvollkornschrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Hefe, Kürbiskerne, Süßlupinenschrot, Haferflocken, Malzextrakt, Salz, pflanzliches Fett, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Traubenzucker, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

## Mohnbrötchen



Typ: Weizenbrötchen  
Gewicht: 60 g  
Art.-Nr.: 280

Kisteninhalt: 60 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 1

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1018 / 243  
Eiweiß: 9 g  
Kohlenhydrate: 43 g  
Fett: 4 g

Knuspriges Weizenbrötchen mit viel Mohn für eine herzhafte Note.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig (Wasser, Weizenmehl), Mohn 4 %, Roggenmehl, Hefe, Backmittel (Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Weizenmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (Soja), Weizengrieß, Weizenquellmehl, Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphate; Maltodextrin, Süßmolkenpulver, Gerstenmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Salz, Pflanzenöl (Raps), Gerstenmalzextrakt. Kann Spuren von Ei, Nüssen, Lupine, Sesam und Sellerie enthalten.

## Sesambrötchen



Typ: Weizenbrötchen  
Gewicht: 60 g  
Art.-Nr.: 253

Kisteninhalt: 60 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 1

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1044 / 249  
Eiweiß: 9 g  
Kohlenhydrate: 43 g  
Fett: 4,5 g

Leckeres Weizenbrötchen mit vielen Sesamkörnern.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig (Wasser, Weizenmehl), Sesam, Roggenmehl, Hefe, Backmittel (Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Weizenmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (Soja), Weizengrieß, Weizenquellmehl, Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphate; Maltodextrin, Süßmolkenpulver, Gerstenmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), Salz, Pflanzenöl, Gerstenmalzextrakt

## Käsebrötchen



Typ: Weizenbrötchen  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 686

Kisteninhalt: 30 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 2

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1154,7 / 275,8  
Eiweiß: 10,2 g  
Kohlenhydrate: 45,8 g  
Fett: 5,4 g

Saftiges Brötchen mit 15% Gouda.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, 15% Gouda-Käse gerieben (weitere Zutaten: Farbstoff: Beta-Carotin; Stabilisator: Calciumchlorid; Trennmittel: Kartoffelstärke), Hefe, Salz, Malzmehl, pflanzliches Fett, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl, Traubenzucker

## Baguettolino



Typ: Weizenbrötchen  
Gewicht: 90 g  
Art.-Nr.: 650

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 1

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1074 / 253  
Eiweiß: 8,0 g  
Kohlenhydrate: 51,7 g  
davon Zucker: 1,1 g  
Fett: 1 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g  
Ballaststoffe: 2,8 g  
Natrium: 0,517 g

Weizenbrötchen nach mediterraner Art.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Salz, Weizenkleber, Hefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von Sesam enthalten.

## Butterhörnchen



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 208

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag

100g enthalten durchschnittlich

Süß und softiges Hefengebäck.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Butter 6%, Zucker, Hefe, Invertzuckersirup, Vollei, Traubenzucker, Milchzucker, Salz, modifizierte Stärke, Emulgator: Natriumstearoyl-2-Lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate.

## Streuselbrötchen



Typ: Hefegebäck  
Art.-Nr.: 537

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Süßes Hefegebäck mit feinem Aroma.

**Zutaten:** Weizenmehl, pflanzliches Fett, Zucker, Wasser, Hefe, Vollei, Invertzuckersirup, Salz, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Vollmilchpulver, Aroma, Backtriebmittel: Natriumcitrate, Natriumcarbonate.

---

## Dänisches Brötchen



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 95 g  
Art.-Nr.: 218

RLZ: 5 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 1

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1422,3 / 339,7  
Eiweiß: 5 g  
Kohlenhydrate: 32,9 g  
Fett: 21 g

Lecker-Luftiger Blätterteig!

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Gerstenmalzextrakt, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Süßlupinenmehl, Traubenzucker. Kann Spuren von Sesam, Milch - und Eierzeugnissen enthalten.

---

## Mürbchen ohne Rosinen



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 60 g  
Art.-Nr.: 452

Kisteninhalt: 15 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1458 / 346  
Eiweiß: 8,6 g  
Kohlenhydrate: 51,9 g  
Fett: 11,6 g

Hefegebäck aus unserer Feinbäckerei.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Fett, Zucker, Hefe, Vollei, Vollmilchpulver, Salz, Malzmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Aroma, Verdickungsmittel: Guarkernmehl

---

## Rosinen-Mürbchen



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 451

Kisteninhalt: 15 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1421 / 337  
Eiweiß: 8 g  
Kohlenhydrate: 53,4 g  
Fett: 10,2 g

Hefengebäck mit süßen Rosinen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Rosinen 11%, pflanzliches Fett, Zucker, Hefe, Vollei, Vollmilchpulver, Salz, Malzmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Aroma, Verdickungsmittel: Guarkenmehl

## Schoko's



Typ: Rührkuchen  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 250

Kisteninhalt: 48 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1653,6 / 395  
Eiweiß: 7,8 g  
Kohlenhydrate: 47,5 g  
Fett: 19,7 g

Weich, saftig und mit süßen Schokostückchen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Speisequark, pflanzliches Fett, Vollei, Schokoladenstücke 7% (Kakaomasse, Zucker, Magerkakaopulver, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithine), Butterreinfett, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate; Süßmolkenpulver, Weizenstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Salz, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Glukosesirup, Magermilchpulver, Aroma

## Buttercroissant



Typ: Croissant  
Gewicht: 60 g  
Art.-Nr.: 463

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1573 / 377  
Eiweiß: 6,5 g  
Kohlenhydrate: 33,8 g  
davon Zucker: 5,7 g  
Fett: 23,8 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 14,9 g  
Natrium: 0,368 g

Französisches Blätterteig-Gebäck.

**Zutaten:** Weizenmehl, Butter 27%, Wasser, Zucker, Hefe, Weizenkleber, Salz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Stabilisator: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: Beta Carotin, Enzym.

## Herzhaftes Käse-Croissant



Typ: Croissant  
Gewicht: 65 g  
Art.-Nr.: 439

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1668 / 398  
Eiweiß: 10,3 g  
Kohlenhydrate: 31,5 g  
Fett: 25,9 g

Croissant mit Gouda und herzhaftem Mohn und Sesam.

**Zutaten:** Weizenmehl, Butter 27%, Wasser, Zucker, Hefe, Gouda-Käse (gerieben) 5% (weitere Zutaten: Farbstoff: Beta-Carotin; Stabilisator: Calciumchlorid; Trennmittel: Kartoffelstärke), Weizenkleber, Salz, Salz, Mohn, Sesam, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Gewürze, Farbstoff: Beta-Carotin

---

## Schoko-Jumbo



Typ: Plundergebäck  
Gewicht: 100 g  
Art.-Nr.: 241

Kisteninhalt: 80 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 4

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1503 / 359  
Eiweiß: 5,93 g  
Kohlenhydrate: 35,01 g  
Fett: 21,71 g

Ein leichter Plunder Teig mit süßer Schokolade.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Fett, Zucker, Hefe, Salz, Fructose-Glucosesirup, Schokoladenfüllung (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Aroma), Abstrich (Ei, Wasser), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine, Farbstoff: Carotin

---

## Laugen Buttercroissant



Typ: Laugengebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 278

Kisteninhalt: 80 Stück  
RLZ: 5 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 5

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1503 / 359  
Eiweiß: 5,9 g  
Kohlenhydrate: 35 g  
Fett: 21,7 g

Der französische Klassiker mit Laugengebäck-Geschmack.

**Zutaten:** Weizenmehl, Butter (25%), Wasser, Backmittel (Emulgator: Sojalecithin), Hühnervollei, Zucker, Hefe, Laugengemisch: Natriumhydroxid

---

## Laugenbrezel



Typ: Laugengebäck  
Gewicht: 100 g  
Art.-Nr.: 243

Kisteninhalt: 40 Stück  
RLZ: 5 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 5

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1037 / 248  
Eiweiß: 7,4 g  
Kohlenhydrate: 47,7 g  
Fett: 3,3 g

Laugenbrezel nach schwäbischer Art.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette und pflanzliche Öle, Wasser, Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Roggenmehl, Hefe, Backmittel (Zucker, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator: Guarkernmehl; Weizenkleber, Weizenmalzmehl, Glukosesirup, Gerstenmalzmehl, Trennmittel: Calciumphosphate, Rapsöl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Gerstenmalzextrakt, Salz, Säureregulator: Natriumhydroxid

## Laugenstange



Typ: Laugengebäck  
Gewicht: 110 g  
Art.-Nr.: 366

Kisteninhalt: 60 Stück  
RLZ: 5 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 5

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1204 / 285  
Eiweiß: 8,6 g  
Kohlenhydrate: 52,7 g  
Fett: 4,4 g

Klassisches Laugengebäck mit viel Brezelsalz.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl; Weizenmalzmehl. Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; pflanzliches Öl, Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylasen, hemicellulasen, Cellulasen), Ascorbinsäure.

## Muffins Blueberry



Typ: Muffin  
Gewicht: 75 g  
Art.-Nr.: 299

Kisteninhalt: 96 Stück  
RLZ: s. Etikett Tag  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1551 / 375  
Eiweiß: 2,4 g  
Kohlenhydrate: 42,8 g  
Fett: 20,4 g

Lockerer Muffin mit fruchtigen Blaubeeren!

**Zutaten:** Zucker, pflanzliches Fett, Blaubeeren 14%, saure Sahne 12%, Weizenmehl, Weizenstärke, Wasser, Trockenvollei, Laktose, Backtriebmittel Diphosphate, Natriumcarbonate, Salz, Aroma, Farbstoff: gemischte Carotine, Verdickungsmittel : Xanthan, Spuren: Soja, Nüsse

## Muffins Double Choco



Typ: Muffin  
Gewicht: 75 g  
Art.-Nr.: 251

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: s. Etikett Tag  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1803 / 431  
Eiweiß: 5,3 g  
Kohlenhydrate: 42,3 g  
Fett: 26,7 g

Muffin mit der Extraportion Schoko!

**Zutaten:** Zucker, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Wasser, Vollei, kakaohaltige Fettglasur (6%), (Zucker, pflanzliches Öl gehärtet, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Sojalecithine, Aroma, fettarmes Kakaopulver (4%), Weizenstärke, Haselnuss-Krokant (1,7%) (Zucker, Haselnüsse 20%), Milchzucker, Karamellsirup, pflanzliches Öl gehärtet, Glucosesirup, Süßmolkenpulver, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat, Backtriebmittel (Diphosphate Diphosphate, Natriumcarbonate: Natriumcarbonate), Haselnussmark, Magermilchpulver, Speisesalz, Emulgator: Sojalecithine: Lecithine, Aroma. Nougatfüllung: 7%

## Muffin Vanille-Schoko & Schoko



Typ: Muffin  
Gewicht: je 95 g  
Art.-Nr.: 499

100g enthalten durchschnittlich

**Zutaten:** Schoko-Vanille-Muffin: Zucker, Wasser, Vollei, pflanzliches Öl, Weizenstärke, Schokoladenstücke 7% (Kakaomasse, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithine), modifizierte Stärke, Süßmolkenpulver, Weizenmehl, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sojalecithine; Aroma, Jodsatz, Verdickungsmittel: Xanthan, Natriumalginat; pflanzliches Fett gehärtet, Glucosesirup, Magermilchpulver, Farbstoff: Annatto, Riboflavin. Kann Spuren von Schalenfrüchten (Nüssen u.a.) enthalten.  
Schoko-Muffin: Zucker, Weizenstärke, Vollei, pflanzliches Öl, Wasser, Schokoladenstücke 9% (Kakaomasse, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithine), modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver 3%, Weizenmehl, Süßmolkenpulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Jodsatz, Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan; Glucosesirup, Magermilchpulver, Haselnüsse, Mandeln.

## Muffin Bratapfel



Typ: Muffin  
Gewicht: 100 g  
Art.-Nr.: 499

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich

Saftiger Muffin mit weihnachtlichem Bratapfel-Geschmack!

**Zutaten:** Zucker, Vollei, pflanzliches Öl, Weizenstärke, Wasser, Walnüssen 6%, Äpfel 5%, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Weizenmehl, Verdickungsmittel: Natriumalginate, Pektine, Xanthan; Süßmolkenpulver, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Emulgatoren: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Aroma, Jodsatz, färbendes Saflorkonzentrat, Magermilchpulver.

## Muffin Walnuss



Typ: Muffin  
Gewicht: 100 g  
Art.-Nr.: 499

Kisteninhalt: 28 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert kJ / kcal: 1806 / 432

Eiweiß: 4,8 g

Kohlenhydrate: 47,9 g

davon Zucker: 27,3 g

Fett: 24,6 g

davon gesättigte Fettsäuren: 3,8 g

Ballaststoffe: 1,3 g

Natrium: 0,51 g

Muffin mit leckerem Walnüssen!

**Zutaten:** Zucker, Vollei, pflanzliches Öl, Weizenstärke, Wasser, Walnüsse 8%, modifizierte Stärke, Weizenmehl, Süßmolkenpulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Sojalecithine; Jodsatz, Haselnüsse, fettarmes Kakaopulver, Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan; Glukosesirup, Magermilchpulver, Mandeln.

## American Donut Black



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 52 g  
Art.-Nr.: 363

Kisteninhalt: 48 Stück  
RLZ: 5 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert kJ / kcal: 1421 / 337

Eiweiß: 8 g

Kohlenhydrate: 53,4 g

Fett: 10,2 g

Ein Hefegebäck mit viel Schoko!

**Zutaten:** Weizenmehl, pflanzl. Fett, Wasser, Zucker, Kakaomasse, Hefe, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Sojalecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchzucker, Eigelbpulver, pflanzl. Öl, Speisesalz, Sojamehl, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Aroma.

## American Donut White



Typ: Hefengebäck  
 Gewicht: 52 g  
 Art.-Nr.: 364

Kisteninhalt: 48 Stück  
 RLZ: 5 Tage  
 RVD: 1 Tag  
 Backprogr.: Auftauen

100g enthalten durchschnittlich  
 Brennwert kJ / kcal: 1838 / 440  
 Eiweiß: 5,4 g  
 Kohlenhydrate: 45,2 g  
 davon Zucker: 12,8 g  
 Fett: 26,4 g  
 davon gesättigte Fettsäuren: 14,7 g  
 Ballaststoffe: 2,3 g  
 Natrium: 0,3 g

Ein saftig-weicher Donut mit leichter Vanillenote.

**Zutaten:** Weizenmehl, pflanzl. Fett, Wasser, Zucker, Hefe, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine, Milchzucker, pflanzl. Öl, Eigelbpulver, Speisesalz, Sojamehl, Kakaomasse, Aroma.

## Blätterteig Kirschtaschen



Typ: Blätterteiggebäck  
 Gewicht: 100 g  
 Art.-Nr.: 284

Kisteninhalt: 60 Stück  
 RLZ: 5 Tage  
 RVD: 1 Tag  
 Backprogr.: 7

100g enthalten durchschnittlich  
 Brennwert kJ / kcal: 1255 / 300  
 Eiweiß: 3,7 g  
 Kohlenhydrate: 37,2 g  
 Fett: 15,2 g

Lockerer Blätterteig gefüllt mit süßen Kirschen!

**Zutaten:** Weizenmehl, Kirschen (24%), Butter (21%), Zucker, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Zitronenpuree

## Schokoweckchen



Typ: Hefengebäck  
 Gewicht: 80 g  
 Art.-Nr.: 517

Kisteninhalt: 15 Stück  
 RLZ: 3 Tage  
 RVD: 1 Tag  
 Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Ein Weizengebäck mit vielen Schoko-Stückchen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Schokoladenstücke 8% (Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithine, Aroma), Butter, Zucker, Hefe, Vollei, Invertzuckersirup, Malzmehl, Salz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Aroma.

## Oberländer



Typ: Weizenmischbrot  
 Gewicht: 500 g  
 Art.-Nr.: 679

Kisteninhalt: 4 Stück  
 RLZ: 3 Tage  
 RVD: 1 Tag  
 Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
 Brennwert kJ / kcal: 977 / 230  
 Eiweiß: 7,5 g  
 Kohlenhydrate: 47,8 g  
 Fett: 1 g

Kräftig gebackenes Weizenmischbrot.

**Zutaten:** Weizenmehl 39%, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Roggenmehl, Salz, Hefe, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Traubenzucker. Kann Spuren von Sesam enthalten.

## Marktbrot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 1000 g  
Art.-Nr.: 663

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Ein Weizenmischbrot für die ganze Familie. Mit Weizenmehl und Natursauerteig gebacken.

**Zutaten:** Weizenmehl 52%, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Traubenzucker. "Kann Spuren von Sesam enthalten".

## Schweizer Brot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 674

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1126 / 269  
Eiweiß: 7,3 g  
Kohlenhydrate: 48,6 g  
Fett: 2,6 g

Freigeschobenes Weizenmischbrot mit bemehlter Kruste.

**Zutaten:** Weizenmehl 51%, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Salz, pflanzliches Öl, Hefe, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Traubenzucker, Weizenmalzmehl, Säureregulator: Natriumdiacetat. Kann Spuren von Sesam enthalten.

## Eifeler Steinofen



Typ: Roggenmischbrot  
Gewicht: 1000 g  
Art.-Nr.: 672

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 906,6 / 216,5  
Eiweiß: 6,6 g  
Kohlenhydrate: 44,6 g  
Fett: 1 g

Ein Roggen-Weizenmischbrot nach Eifeler Rezeptur gebacken.

**Zutaten:** Mehl - Roggen und Weizen, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Traubenzucker. Kann Spuren von Sesam enthalten

## Bauernbrot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 694

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 977 / 230  
Eiweiß: 7,5 g  
Kohlenhydrate: 47,8 g  
Fett: 1 g

Klassisches Bauernbrot aus mehrstufigem Natursauerteig.

**Zutaten:** Weizenmehl 39%, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Traubenzucker. Kann Spuren von Sesam enthalten

## Kartoffelbrot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 665

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 216 / 58  
Eiweiß: 46,6 g  
Kohlenhydrate: 0,7 g  
Fett: 23 g

Herzhaftes Weizenbrot mit aromatischen Kartoffelstücken.

**Zutaten:** Weizenmehl 45%, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Kartoffelflocken 5%, Kartoffelstücke 4%, Sesam, Salz, Hefe, Traubenzucker, Kümmel gemahlen

## Zwiebelbrot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 666

Kisteninhalt: 4 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 977 / 233  
Eiweiß: 7 g  
Kohlenhydrate: 47,6 g  
Fett: 1,2 g

Kräftiges Weizenmischbrot mit deftigen Zwiebeln.

**Zutaten:** Mehl - Weizen 35% und Roggen, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Röstzwiebeln 5%, Salz, Hefe, Traubenzucker, Weizenröstmalz, Säureregulator: Natriumdiacetat

## Saftkornbrot



Typ: Weizenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 680

Kisteninhalt: 4 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 927 / 220  
Eiweiß: 7,6 g  
Kohlenhydrate: 35,8 g  
Fett: 4 g

Saftiges Mehrkornbrot.

**Zutaten:** Mehl - Weizen 25% und Roggen, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Leinsaat, Roggenvollkornschrot 3%, Malzextrakt, Sonnenblumenkerne, Sesam, Gerstenschrot 2%, Haferflocken 2%, Hirse 1%, Weizenvollkornschrot 1%, Salz, Hefe, Traubenzucker

## Krustenbrot



Typ: Roggenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 689

Kisteninhalt: 3 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 906,6 / 216,5  
Eiweiß: 6,6 g  
Kohlenhydrate: 44,6 g  
Fett: 1 g

Roggen-Weizenmischbrot mit besonders kräftiger Kruste.

**Zutaten:** Mehl (Roggen, Weizen), Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Salz, Hefe, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.

## Schwarzwälder



**Typ:** Weizenmischbrot  
**Gewicht:** 1000 g  
**Art.-Nr.:** 483

**Kisteninhalt:** 3 Stück  
**RLZ:** 3 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 3

100g enthalten durchschnittlich

Kräftiges Weizenmischbrot mit krosser Kruste!

**Zutaten:** Weizenmehl 31% , Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; pflanzliches Öl, Hefe, Traubenzucker, Weizenmalzmehl, Glukosesirup. Kann Spuren von Sesam enthalten.

---

## Weltmeisterbrot



**Typ:** Mehrkornbrot  
**Gewicht:** 750 g  
**Art.-Nr.:** 664

**Kisteninhalt:** 3 Stück  
**RLZ:** 3 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 3

100g enthalten durchschnittlich  
**Brennwert kJ / kcal:** 1108 / 264  
**Eiweiß:** 9,0 g  
**Kohlenhydrate:** 36,1 g  
**Fett:** 7,7 g

Weltmeisterlich gebacken! Mit Natursauerteig und vielen Saaten.

**Zutaten:** Mehl (Weizenmehl, Weizenvollkornmehl), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Hefe, Salz, Stabilisator Guarkernmehl, Malzmehle z.T. geröstet (Gerste, Weizen), Traubenzucker, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Blaumohn, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Karamell, Zucker, Säureregulator Natriumdiacetat.

---

## 5-Korn-Brot



**Typ:** Mehrkornbrot  
**Gewicht:** 750 g  
**Art.-Nr.:** 645

**Kisteninhalt:** 8 Stück  
**RLZ:** 3 Tage  
**RVD:** 1 Tag  
**Backprogr.:** 3

100g enthalten durchschnittlich

Aus Natursauerteig und mit vielen Körnern gebacken.

**Zutaten:** Weizenmehl, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Wasser, Getreidemahlerzeugnisse 8% (Roggenvollkornschrot, Gerstenvollkornschrot, Haferschrot, Hirse, Weizenvollkornschrot), Sesam, Leinsaat, Salz, Hefe.

---

## Roggenmischbrot



Typ: Roggenmischbrot  
Gewicht: 1000 g  
Art.-Nr.: 661

Kisteninhalt: 7 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1029 / 244

Eiweiß: 7,7 g

Kohlenhydrate: 39,2 g

davon Zucker: 2,1 g

Fett: 4,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g

Ballaststoffe: 6,7 g

Natrium: 0,46 g

Roggenmischbrot mit 30% Roggenmehlerzeugnissen

**Zutaten:** Mehl (Roggen, Weizen), Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne 10%, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Haferflocken, Salz, Gerstenmalzextrakt, Hefe, Würzmischung: gekörnte Brühe (Salz, hydrolysiertes Raps-, Maiseiweiß, pflanzliches Fett), Zucker, getrockneter Karamellsirup, natürliches Aroma. "Kann Spuren von Sesam enthalten.?"

## Dinkelvollkornbrot



Typ: Dinkelvollkornbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 405

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit 34%  
Dinkelmahlerzeugnissen!!

**Zutaten:** Dinkel (Vollkornmehl, Vollkornflocken, Vollkornsauerteig, Vollkornschrot, Vollkornmehl aus gekeimtem Dinkel) (50%), Wasser, Sonnenblumenkerne (5%), Kartoffelflocken, Hefe, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Zucker, Speisesalz jodiert, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Fructose, Hühnereiweißpulver, Ballaststoff (Apfelfaser), Joghurt, Sesam, Haferflocken.

## Sonnenkern-Igel



Typ: Roggenvollkornschrotbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 644

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1092 / 261

Eiweiß: 8,5 g

Kohlenhydrate: 31,1 g

davon Zucker: 1,9 g

Fett: 9,6 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g

Ballaststoffe: 7,5 g

Natrium: 0,53 g

Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen.

**Zutaten:** Roggenvollkornschrot, Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornschrot, Wasser), Sonnenblumenkerne 15%, Weizenvollkornmehl, Gerstenmalzextrakt, Zuckerrübensirup, Salz, Hefe. "Kann Spuren von Sesam enthalten"

## Roggen Pur



Typ: Roggenbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 673

Kisteninhalt: 6 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 864 / 204  
Eiweiß: 5,9 g  
Kohlenhydrate: 43,2 g  
Fett: 0,8 g

Herzhaftes Roggenbrot.

**Zutaten:** Roggenmehl, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Kümmel gemahlen. Kann Spuren von Sesam enthalten

## 100% Roggen



Typ: Roggenbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 461

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 864 / 204  
Eiweiß: 5,9 g  
Kohlenhydrate: 43,2 g  
Fett: 0,8 g

Aus drei-stufigem Roggen-Natursauerteig von unseren Bäckermeistern frisch gebacken.

**Zutaten:** Roggenmehl, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Salz, Hefe, Kümmel gemahlen. "Kann Spuren von Sesam enthalten".

## Roggenmisch. m. Sonnen.



Typ: Roggenmischbrot  
Gewicht: 750 g  
Art.-Nr.: 676

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1089 / 260  
Eiweiß: 8,3 g  
Kohlenhydrate: 34,3 g  
davon Zucker: 1,6 g  
Fett: 8,3 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g  
Ballaststoffe: 7,2 g  
Natrium: 0,6 g

Kräftiges Roggenmischbrot mit 13% Sonnenblumenkerne.

**Zutaten:** Mehl (Roggen und Weizen), Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornschrot, Wasser), Sonnenblumenkerne 13%, Gerstenmalzextrakt, Hefe, Salz. "Kann Spuren von Sesam enthalten".

## Bergischer Stuten



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 500 g  
Art.-Nr.: 670

Kisteninhalt: 7 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 2

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1193 / 283  
Eiweiß: 6 g  
Kohlenhydrate: 52,4 g  
Fett: 5,4 g

Süßer Stuten mit 24% fruchtigen Rosinen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Rosinen 24%, Wasser, pflanzliches Fett, Zucker, Hefe, Vollmilchpulver, Salz, Gerstenmalzextrakt, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl

## Platz ohne Rosinen



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 500 g  
Art.-Nr.: 469

Kisteninhalt: 4 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1411 / 335  
Eiweiß: 7,4 g  
Kohlenhydrate: 54,7 g  
Fett: 9,6 g

Stuten nach klassischem Rezept gebacken.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett, Hefe, Vollmilchpulver, Salz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Gerstenmalzextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Süßlupinenmehl, Traubenzucker. Kann Spuren von Eierzeugnissen enthalten.

## Baguette Stangen



Typ: Weizenbrot  
Gewicht: 250 g  
Art.-Nr.: 224

Kisteninhalt: 10 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1014 / 242  
Eiweiß: 7,4 g  
Kohlenhydrate: 5,3 g  
Fett: 0,9 g

Frisch und knusprig gebacken! Ideal zum Salat.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl, Traubenzucker, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Pflanzenöl. Kann Spuren von Sesam und Milcherzeugnissen enthalten

## Zwiebelbaguette



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 250 g  
Art.-Nr.: 267

Kisteninhalt: 10 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1098 / 262  
Eiweiß: 7,7 g  
Kohlenhydrate: 48,4 g  
Fett: 3,9 g

Herzhaftes Baguette! Perfekt zum Salat, aber auch zum Grillen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Röstzwiebel 8%, Hefe, Salz, Malzmehl, pflanzliches Fett, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Süßlupinenmehl, Traubenzucker

## Ciabatta-Brot



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 500 g  
Art.-Nr.: 293

Kisteninhalt: 6 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Rustikales Weizenbrot nach italienischer Art.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Hartweizengrieß, Olivenöl, Hefe, Salz, getrockneter Roggensauerteig, Maisgrieß, Traubenzucker, pflanzliches Fett, Weizenmalzmehl, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Aroma. Kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchten, Lupinen, Milch- und Eierzeugnissen enthalten.

## Bauernbaguette



Typ: Weizenkleingebäck  
Gewicht: 340 g  
Art.-Nr.: 368

Kisteninhalt: 20 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 890 / 230  
Eiweiß: 6,61 g  
Kohlenhydrate: 43,67 g  
Fett: 1,29 g

Kräftiges Baguette nach mediterraner Art.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz, Hefe, Gerstenmalzextrakt

## Zwiebelciabatta



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 300 g  
Art.-Nr.: 262

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Krosses italienisches Weizengebäck verfeinert mit Zwiebeln.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Röstzwiebeln 5% (Zwiebeln, pflanzliches Fett, Weizenmehl, pflanzliches Öl, Salz), Olivenöl, Hefe, Salz, getrockneter Roggensauerteig, Maisgrieß, Traubenzucker, pflanzliches Fett, Weizenmalzmehl, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Aroma. Kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchten, Lupinen-, Milch- und Eierzeugnissen enthalten.

## Olivenciabatta



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 300 g  
Art.-Nr.: 263

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Klassisches mediterranes Ciabatta mit ausgesuchten Oliven gebacken.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, grüne Oliven, Hartweizengrieß, Salz, Maismehl, Weizenkeime, Olivenöl, Hefe

## Wurzelbrot



Typ: Weizengebäck  
Gewicht: 300 g  
Art.-Nr.: 454

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: 3

100g enthalten durchschnittlich

Hell-knuspriges Weizenbrot. Ideal zum Grillen!

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Hartweizengrieß, Olivenöl, Hefe, Salz, getrockneter Roggensauerteig, Maisgrieß, Traubenzucker, pflanzliches Fett, Weizenmalzmehl, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Aroma. Kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchten-, Lupinen-, Milch- und Eierzeugnissen enthalten.

## Quarkbällchen



Typ: Rührkuchen  
Gewicht: 25 g  
Art.-Nr.: 445

Kisteninhalt: 50 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1370 / 327  
Eiweiß: 47,8 g  
Kohlenhydrate: 31,3 g  
Fett: 19,7 g

Lecker-saftiger Rührkuchen im Fingerfood-Format!

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Wasser, Weizenstärke, Vollei, Speisequark 15%, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett, Traubenzucker, pflanzliches Öl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Milchzucker, Aroma, Süßmolkenpulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Hühnereieiweißpulver, Milcheiweiß.

## Amerikaner



Typ: Rührkuchen  
Gewicht: 90 g  
Art.-Nr.: 525

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1381 / 329,8  
Eiweiß: 3 g  
Kohlenhydrate: 63,8 g  
Fett: 7,5 g

Rührkuchen, der mit Fondant überzogen wird.

**Zutaten:** Zucker, Weizenmehl, Wasser, Vollei, Butter, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett gehärtet, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate; Vollmilchpulver, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Salz, Aroma, Traubenzucker, Farbstoffe: Annatto, Riboflavin; Emulgator: Sojalecithine

## Berliner



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 568

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Fruchtiges Hefe-/Fettgebäck!

**Zutaten:** Weizenmehl, Mehrfruchtfüllung (Zucker, Früchte: Himbeeren, Sauerkirschen, Äpfel, Erdbeeren, Glukosesirup, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure), Wasser, pflanzliches Fett, Zucker, Vollei, Hefe, Traubenzucker, Salz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sojalecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Aroma, Süßmolkenpulver. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Erdnüssen, Lupinen und Sesam enthalten.

## Butterschleife



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 207

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Mit 6% Butter und süßem Hagelzucker verfeinert.

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Wasser, Butter 6%, Hefe, Invertzuckersirup, Vollei, Traubenzucker, Salz, Milcheiweiß, Zitronensaft, modifizierte Stärke, Emulgator: Natriumstearoyl-2-Lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate.

## Schweineöhrchen



Typ: Blätterteiggebäck  
Gewicht: 70 g  
Art.-Nr.: 518

Kisteninhalt: 10 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1984 / 474  
Eiweiß: 5,1 g  
Kohlenhydrate: 43,6 g  
Fett: 31,3 g

Splittriges Gebäckstück mit Kuvertüre überzogen.

**Zutaten:** Weizenmehl, pflanzliches Fett, Kuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Kakaopulver, Emulgator: Sojalecithine; Aroma), Wasser, Zucker, Salz.

## Mandelstangen



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 100 g  
Art.-Nr.: 528

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1974 / 472  
Eiweiß: 6,8 g  
Kohlenhydrate: 41,7 g  
Fett: 31,3 g

Süßes Gebäck, passend zum Tee oder Kaffee.

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Mandeln 13%, Wasser, Vollei, Hefe, Invertzuckersirup, Äpfel gerieben, Glukosesirup, Salz, Aprikosen, Hühnereieiweißpulver, Vollmilchpulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Pektine

## Puddingschnecken



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 160 g  
Art.-Nr.: 516

Kisteninhalt: 8 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Saftiges Hefegebäck mit leckerem Pudding.

**Zutaten:** Wasser, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Zucker, modifizierte Stärke, Vollei, Butter, Hefe, Vollmilchpulver, Glukosesirup, Salz, Aprikosen, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Invertzuckersirup, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate; Aroma, Farbstoff: Annatto, Riboflavin.

## Rosinenschnecken



Typ: Hefegebäck  
Gewicht: 130 g  
Art.-Nr.: 515

Kisteninhalt: 12 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1802,2 / 430,4  
Eiweiß: 5,5 g  
Kohlenhydrate: 48,4 g  
Fett: 23,4 g

Hefegebäck mit 8% Rosinen.

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Wasser, pflanzliches Fett, Rosinen 8%, Aprikosenkerne, Apfelmark, Glukosesirup, Vollei, Hefe, Aprikosen, Invertzuckersirup, Salz, Vollmilchpulver, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.

## Apfeltasche mit Hagelzucker



Typ: Hefengebäck  
Art.-Nr.: 526

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag

100g enthalten durchschnittlich

Fruchtiges Hefengebäck mit 25% Apfelmark!

**Zutaten:** Apfelmark 25%, Weizenmehl, Wasser, Zucker, Butter, Hefe, modifizierte Stärke, Vollei, Invertzuckersirup, Salz, Aroma, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Traubenzucker, pflanzliches Öl.

## Weckmann mit Pfeife



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 200 g  
Art.-Nr.: 582

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1344 / 318

Eiweiß: 9,2 g  
Kohlenhydrate: 55,8 g  
davon Zucker: 12 g  
Fett: 5,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 4,3 g  
Ballaststoffe: 2,6 g  
Natrium: 0,5 g

Großer Weckmann mit Pfeife! Ein süßes Hefengebäck.

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett, Hefe, Vollei, Invertzuckersirup, Vollmilchpulver, Salz, Aroma, Gerstenmalzextrakt, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rosinen, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Süßlupinenmehl. Pfeife nicht zum Verzehr geeignet.

## Butter Mini Weckmann



Typ: Hefengebäck  
Gewicht: 75 g  
Art.-Nr.: 543

RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1344 / 318

Eiweiß: 9,2 g  
Kohlenhydrate: 55,8 g  
davon Zucker: 12 g  
Fett: 5,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 4,3 g  
Ballaststoffe: 2,6 g  
Natrium: 0,5 g

Beliebtes St. Martin-Gebäck!

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett, Hefe, Vollei, Invertzuckersirup, Vollmilchpulver, Salz, Aroma, Gerstenmalzextrakt, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rosinen, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Süßlupinenmehl. Pfeife nicht zum Verzehr geeignet.

## Kirschstreusel



Typ: Rührkuchen  
Art.-Nr.: 46403

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1077 / 256  
Eiweiß: 3,9 g  
Kohlenhydrate: 41,6 g  
davon Zucker: 22,6 g  
Fett: 7,8 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 5,2 g  
Ballaststoffe: 1,8 g  
Natrium: 0,23 g

Streuselkuchen mit fruchtigen Kirschen verfeinert.

**Zutaten:** Weizenmehl, 25% Kirschen, Zucker, Wasser, 5% Butter, Vollei, modifizierte Stärke, Speisequark, pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Salz, Aroma.

## Erdbeerschnitte



Typ: Rührkuchen  
Art.-Nr.: 509

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 2 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 918 / 219  
Eiweiß: 2,4 g  
Kohlenhydrate: 30,0 g  
Fett: 2,5 g

Fruchtig-Frischer Erdbeerkuchen!

**Zutaten:** Erdbeeren 35%, Wasser, Zucker, Weizenmehl, pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Vollei, Säuerungsmittel: Natriumcitrate, Citronensäure, Kaliumphosphate, Kaliumcitrate; Gelmittel: Carrageen, Pektin; Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl; Salz, Backtriebmittel: Natriumcitrate, Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma, Gewürze, Fruchtsaftextrakt

## gedeckte Apfelschnitte



Typ: Mürbegebäck  
Art.-Nr.: 505

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 762 / 182  
Eiweiß: 3 g  
Kohlenhydrate: 40,2 g  
Fett: 0,7 g

Saftig-knackige Äpfel für einen fruchtigen Geschmack.

**Zutaten:** Äpfel 45%, Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Apfelmark 5%, Wasser, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Vollei, Aprikosen, Salz, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate; Zimt.

## Eiergusstorte



Typ: Käsekuchen  
Art.-Nr.: 554

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 960 / 229

Eiweiß: 6 g  
Kohlenhydrate: 26,4 g  
davon Zucker: 11,2 g  
Fett: 10,7 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 4,9 g  
Ballaststoffe: 1,6 g  
Natrium: 0,1 g

Saftiger Quarkkuchen mit Johannisbeeren.

**Zutaten:** 30% Speisequark, Wasser, 19% Johannisbeeren, Zucker, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Butter, Vollei, Vollmilchpulver, modifizierte Stärke, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Natriumalginat; Aroma, Salz, Backtriebmittel: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; Farbstoff: Annatto, Riboflavin; Emulgator: Sojalecithine.

## Käse-Mandarinen Schnitte



Typ: Käsekuchen  
Art.-Nr.: 668

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 676 / 161

Eiweiß: 6,7 g  
Kohlenhydrate: 30,7 g  
Fett: 1 g

Fruchtiger Quarkkuchen mit 20% Mandarinen.

**Zutaten:** Speisequark 30%, Mandarinen 20%, Zucker, Weizenmehl, Wasser, Butter, Vollei, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Aroma, pflanzliches Fett gehärtet, Salz, Säureregulator: Natriumcitrate, Citronensäure, Kaliumphosphate, Kaliumcitrate; Geliermittel: Carrageen, Pektine; Backtriebmittel: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Gummi arabicum, Natriumalginat; Traubenzucker, Farbstoff: Annatto, Riboflavin; Emulgator: Sojalecithine

## Schmandkuchen



Typ: Käsekuchen  
Art.-Nr.: 529

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich

Saftiger Schmandkuchen!

**Zutaten:** 25% Speisequark, 12% Schmand (Sauermilcherzeugnis), Zucker, pflanzliches Öl, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Wasser, Vollei, Vollmilchpulver, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Natriumalginat; Traubenzucker, Aroma, Salz, Backtriebmittel: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; Farbstoff: Annatto, Riboflavin; Emulgator: Sojalecithine.

# Zupfkuchen



Typ: Käsekuchen  
Art.-Nr.: 606

Kisteninhalt: 14 Stück  
RLZ: 3 Tage  
RVD: 1 Tag  
Backprogr.: Fertig

100g enthalten durchschnittlich  
Brennwert kJ / kcal: 1054 / 251  
Eiweiß: 8,8 g  
Kohlenhydrate: 41,4 g  
Fett: 5,3 g

Leckerer Quarkkuchen mit Kakaopulver nach eigener Hausrezeptur.

**Zutaten:** Speisequark 35%, Zucker, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Wasser, Vollei, modifizierte Stärke, Invertzuckersirup, Traubenzucker, pflanzliches Fett gehärtet, Aroma, fettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Salz, Farbstoff: Annatto, Riboflavin, Emulgator: Sojalecithine

---