

Inhaltsstoffe Backwaren

Weizenbrötchen:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure

Mohnbrötchen:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure, Mohn

Roggenbrötchen:

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Salz, thermisch behandeltes Weizenmehl, Hefe, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure

Körnerbrötchen (Weizenvollkornbrötchen):

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Hefe, Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen, Roggenschrot, Weizenschrot, thermisch behandeltes Weizenmehl, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure

Käsebrötchen:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure, Gouda (Vollmilch, Käsereikultur, Calciumchlorid E509, mikrobielles Lab, Natursalz)

Croissant:

Weizenmehl, Wasser, Butter, Eier, Zucker, Hefe, Salz, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure

Schokocroissant:

Weizenmehl, Wasser, Butter, Eier, Zucker, Hefe, Salz, Dextrose, Rapslecithin, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakao, Sojalecithin)

Baguettes:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Rapslecithin, Dextrose, Gerstenmalz, Sojamehl, Ascorbinsäure

Es können sich in jedem Erzeugnis Spuren von Milch, Eier, Nüssen, Soja und Sesam befinden.