

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung **LOW CARB kernig**

ZUTATEN

Weizeneiweiß, Leinsamenmehl dunkel,
Leinsamen braun, Sonnenblumenkerne, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem
Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt
es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: ^{MHD siehe Aufdruck}

e 510g

Mischung kühl und trocken lagern.
Kann Spuren von **Lupine, Sesam, Soja** und
Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g fertiges Brot (1 Scheibe hat ca. 30 g)

Brennwert:	1.063 kJ / 254 kcal
Fett:	9,1 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	7,6 g
... davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	10,0 g
Eiweiß:	30,9 g
Salz:	1,3 g

BACKANLEITUNG

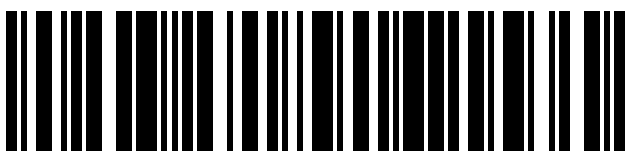


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **350 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 25 cm) geben.
Für ein besseres
Backergebnis
ca. **30 Minuten** bei
Zimmertemperatur
gehen lassen.



Im vorgeheizten
Ofen bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421782176

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100% NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung **LOWER CARB Walnuss**

ZUTATEN

Weizeneiweiß, Walnüsse (16,4%), **Walnussmehl** teilentölt (13,5%), **KAMUT®vollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen braun, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: ^{MHD siehe Aufdruck}

e 520 g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine, Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g fertiges Brot (1 Scheibe hat ca. 30 g)

Brennwert:	1.234 kJ / 295 kcal
Fett:	13,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	12,0 g
... davon Zucker:	2,1 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiß:	29,1 g
Salz:	1,2 g

BACKANLEITUNG

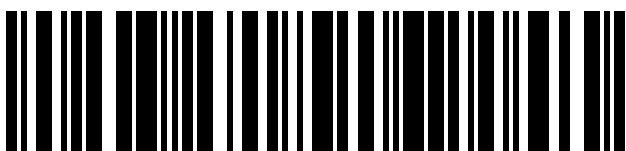


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **430 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 25 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis **ca. 30 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im vorgeheizten Ofen bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** für **65 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421782183

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung **LOW CARB Gold**

ZUTATEN

Weizeneiweiß, Goldleinmehl, **Lupinenmehl**, **Sesam** geschält, Leinsamen gold, Sonnenblumenkerne, Chiasamen (salvia hispanica), Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: ^{MHD siehe Aufdruck}

e 520 g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine**, **Sesam**, **Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g fertiges Brot (1 Scheibe hat ca. 30 g)

Brennwert:	1.098 kJ / 263 kcal
Fett:	11,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	7,1 g
... davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiß:	29,0 g
Salz:	1,2 g

BACKANLEITUNG

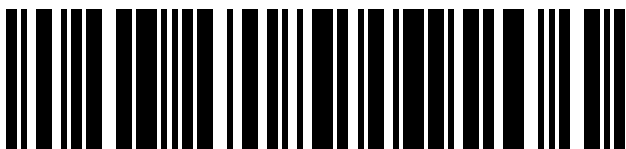


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **350 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 25 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis **ca. 30 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im vorgeheizten Ofen bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** für **65 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421782190

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de