

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Aprikuss

## ZUTATEN

**Weizenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl\***,  
Aprikosen 5%, **Mandeln**, Leinsaat braun, Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

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

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.481 kJ / 354 kcal
Fett:	6,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	56,3 g
... davon Zucker:	4,1 g
Ballaststoffe:	10,0 g
Eiweiß:	12,6 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 600 g

## BACKANLEITUNG



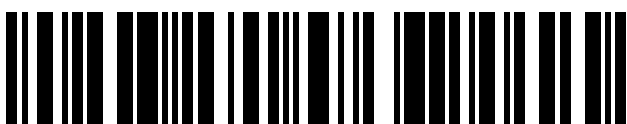
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter **www.danke-bitte.de**



4260421780653

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

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Brot pur+

## ZUTATEN

**Dinkelvollkornmehl\***, **Roggenschrot**,  
Brotgewürz grob (Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel),  
Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

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

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.433 kJ / 343 kcal
Fett:	3,2 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	61,6 g
... davon Zucker:	3,4 g
Ballaststoffe:	9,2 g
Eiweiß:	11,8 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 514g

## BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und gut  
verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter **www.danke-bitte.de**



4260421780370

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

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Kölsch Mädchen

## ZUTATEN

**Dinkelvollkornmehl\***, **Roggenvollkornmehl**,  
**Roggenschrot**, Sonnenblumenkerne,  
Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

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

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.503 kJ / 359 kcal
Fett:	6,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	57,8 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	9,8 g
Eiweiß:	11,5 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 561 g

## BACKANLEITUNG



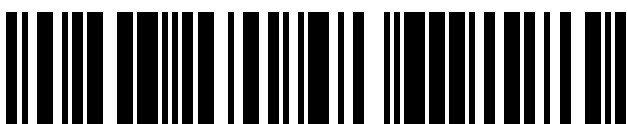
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **40 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter **www.danke-bitte.de**



4260421781728

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

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Triplekern

## ZUTATEN

**Dinkelvollkornmehl\***, **KAMUT®vollkornmehl**,  
Saaten (Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne,  
Chiasamen (salvia hispanica)) 23 %, Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

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

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.612 kJ / 385 kcal
Fett:	11,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	50,0 g
... davon Zucker:	3,6 g
Ballaststoffe:	10,9 g
Eiweiß:	14,8 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 528 g

## BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **40 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter **www.danke-bitte.de**



4260421782244

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