

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

CSI Cologne

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Ingwer gemahlen, Curry (Kurkuma, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Zimt, Rohrzucker), Safran, Meersalz

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

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.417 kJ / 339 kcal
Fett:	1,6 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	66,3 g
... davon Zucker:	1,8 g
Ballaststoffe:	6,1 g
Eiweiß:	11,2 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **Siehe Aufdruck**

e 524g

BACKANLEITUNG



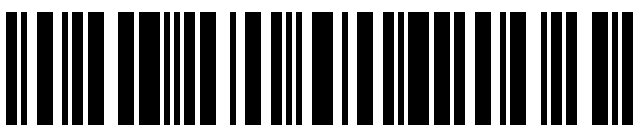
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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**



4260421780172

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

Jemös Jemös

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Tomaten,
Röstzwiebeln, Paprikapulver, Rosmarin,
Meersalz

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

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.428 kJ / 341 kcal
Fett:	2,7 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	63,9 g
... davon Zucker:	3,7 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	11,4 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **Slehe Aufdruck**

e 560g

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**



4260421781933

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.
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



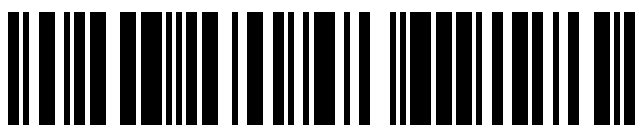
Einen **3/4 Würfel** (ca. 30 g)
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und
gut verrühren.

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

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

KStA Schnitte

ZUTATEN

Roggenmehl 59 %, **Weizenmehl**,
Roggensauerteig 10 %, Meersalz

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

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.346 kJ / 322 kcal
Fett:	1,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	64,6 g
... davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	8,4 g
Eiweiß:	8,8 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **Slehe Aufdruck**

e 510 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**



4260421783616

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