



Laugenbrezen 150g-HGBTK

Laugengebäck, teilgebacken, tiefgekühlt

Wo dieses Meisterstück von einer Brezen auftaucht, ist der Wunsch nach Weißwurst und Bier nicht weit. Aber diese große Laugenbrezen, mit Salz bestreut, schmeckt einfach immer.

ARTIKELDATEN			
Artikelnummer	321103	Mindesthaltbarkeit geschlossen	180 Tage
Bestelleinheit	Kiste (24 Stück)	GVE	9008812042318
Maße (verzehrfertig)		Verpackung	Kiste (B/L/H)
Höhe	35 - 35 mm		40 x 60 x 19 cm
Breite	155 - 155 mm		
Länge	185 - 185 mm		
Gewicht		Palettenfaktor	40 (Kiste)
Liefergewicht/Stk.	150 g	Lagen	10
Gebäcker/Stk.	150 g	Einheit/Lage	4
		Höhe (cm)	205

NÄHRWERTE PRO 100G *	
Energiewert	1127 kJ 269 kCal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g 1,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	48 g 4,7 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,8 g

ZUTATEN:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), Speisesalz unjodiert, WEIZENKLEBER, Zucker, Oberfläche mit Natronlauge behandelt

ALLERGENE & SPUREN:

Enthält: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Ei, Schalenfrüchten enthalten

BACKANLEITUNG:

Laugenbrezeln tiefgekühlt auf ein Backblech legen. Die Oberseite der Brezeln anfeuchten. Anschließend nach Belieben in das beigegefügte Brezelsalz drücken. Die Laugenbrezel für ca. 4-6 Minuten bei 180°C im Heißluftofen erwärmen. Alternativ: Laugenbrezel auftauen. | Das Ausbackgewicht unserer Produkte kann auf Grund unterschiedlicher Backvorgänge leicht von den angegebenen Werten abweichen.

* verzehrfertig

- ganzjährig verfügbar
- Vegan
- Laktosefrei
- Aromastoff-frei
- Frei von künstlichen Aromen