LAUGENBREZEL XL



Bioland OHNE MILCH VEGAN

Artikel-Nr. 151210

BESCHREIBUNG:

Die Laugenbrezel ist ein Weizengebäck, das vor dem Backen in Lauge getaucht wird. Frisch mit Butter bestrichen, mit Kresse oder Käse belegt schmeckt sie am Besten und sollte bei keiner Brotzeit fehlen.

ZUTATEN:

Weizenmehl Type 550* 74%, Wasser, Brezelsalz, Hefe*, **Weizen-Malz-Mix** (Zucker*, **Gerstenmalzmehl*, Weizenquellmehl***, Acerola Extrakt*), Steinsalz, Sonnenblumenöl*, Brezellauge, **Weizengluten***

GETREIDEANTEIL (BEZOGEN AUF 100% GETREIDEMAHLERZEUGNISSE):

100% Weizenmehl Type 550

*aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-ÖKO-006

NÄHRWERTE PRO 100G:

Nährwerte	pro 100g
Brennwert in kJ	1.182 kJ
Brennwert in kcal	274 kcal
Fett	2,1 g
...davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	56 g
...davon Zucker	1,6 g
Eiweiss	8,5 g
Ballaststoffe	3 g
Salz	5,8 g

HINWEIS ZUR NÄHRWERTANGABE:

Die Nährwertberechnung erfolgt mit Hilfe einer handelsüblichen Software auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels und Rohstoffspezifikationen unserer Lieferanten. Trotzdem sind die Nährwerte als ca.-Werte zu verstehen und unterliegen natürlichen Schwankungen.

HINWEIS ZU ALLERGENEN:

Da wir in unserer Backstube täglich viele verschiedene Produkte herstellen, können wir trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind.