# LAUGENSAATENBREZEL XL

Artikel-Nr. 151211

## BESCHREIBUNG:

Die Laugensaatenbrezel wird – wie die klassische Laugenbrezel auch – vor dem Backen in eine Lauge getaucht. Dieses Brezel wird zusätzlich mit Kürbiskernen und Sonnenblumenkernenbestreut. Leckere Abwechselung für alle Laugenfans, die es kernig mögen.

## ZUTATEN:

**Weizenmehl Type 550*** 65%, Wasser, Sonnenblumenkerne* 9,2%, Kürbiskerne* 6,2%, 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 | 1.423 kJ |
| Brennwert in kcal | 333 kcal |
| Fett | 9,2 g |
| …davon gesättigte Fettsäuren | 1,3 g |
| Kohlenhydrate | 51,6 g |
| …davon Zucker | 1,4 g |
| Eiweiss | 11,5 g |
| Ballaststoffe | 3,3 g |
| Salz | 1,3 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.