

Laugenbrezel

Artikelnummer:

468

Verzeichnis der Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Hefe, Backmittel (Weizenmalzmehl, Zucker, Hartweizengriess, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenmehl, pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel: Alpha-Amylase, Xylanase, Hemicellulase), pflanzliches Öl (Raps), Gerstenmalzextrakt, Salz, Säureregulator (Natriumhydroxid). Kann Spuren von Ei, Milch, Soja und Sesam enthalten.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

Inhaltsstoff	Enthalten
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
A Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
L Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
B Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
H Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
N Sesamsamen und -erzeugnisse	Kreuzkont.
G Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Kreuzkont.
M Senf und -erzeugnisse	Nein
C Eier und -erzeugnisse	Kreuzkont.
D Fisch und -erzeugnisse	Nein
F Soja und -erzeugnisse	Kreuzkont.
P Lupine	Nein
O Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge:

80 x 100g im Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

tiefgekühlt bei -18°C lagern

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Laugenbrezel auf ein Backblech setzen und ca. 15-20 Min. bei Zimmertemperatur antauen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen und die Brezeln mit Salz bestreut in den Ofen schieben.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	983
	Kcal	232
Fett (g)		2,3
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,24
Kohlenhydrate (g)		45,1
-Anteil Zucker (g)		1,34
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		6,40
Salz (g)		1,2