

# 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):

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