



## Laugenbrezel mit Schnitt 160g

Art.-Nr. 836139



GTG

Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigelegtem Hagelsalz, tiefgefroren

Sie erhalten diese Brezel als vorgegärten Teigling, der angetaut vor dem Backen mit dem beiliegenden Hagelsalz bestreut werden kann. Mit röscher Kruste, dunkelbraun glänzender Oberfläche und elfenbeinfarbener, weicher Krume haben sie weltweit eine grosse Fangemeinde - nicht nur am Oktoberfest.

Marke	HIESTAND
Gewicht	160 Gramm
Kartoninhalt	60 Stück
Produktionsland	Deutschland
Kartongrösse	603*403*188mm
Kartons/Palette	40
Grösse nach Zubereitung	165x145x20 mm
EAN	4031072361399



## ZUBEREITUNG

Produkte auf mit Backpapier ausgelegten Bleche (mit dem Schnitt nach oben) absetzen und etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Die Teiglinge nach Belieben mit Salz, Körnern, Saaten oder Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150° - 170°C (je nach Ofentyp) , ohne Dampf ca. 13 - 15 Min. backen.

## NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt

Energie [kJ]	1'115
Energie [kcal]	266.3
Fett [g]	3.6
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.8
Kohlenhydrate [g]	47.2
davon Zucker [g]	3.6
Eiweiss [g]	8.3
Salz [g]	1.4

## ZUTATEN & ALLERGENE

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator (Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure , Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)). Dekor: Hagelsalz.

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide

## AUFBEWAHRUNG

---

**Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.**

---

**Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen**