

tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)

Artikelnummer: 9510738

22 Stück x 250 g, Edna (3992)
Riesen-Laugenbrezel 250g

Funktionale Bezeichnung: Riesen-Laugenbrezel

Verkehrsbezeichnung: tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)

Marke: UNBRANDED | **Inhalt:** 22 H87

Hinweise / Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Zutaten:

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid).

Allergene (Codes):

UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält
AM – Milch: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Die Ware wird in geschlossenen Kartons und bei -18°C tiefgekühlt geliefert und ist entsprechend zu lagern.
- **Verbraucherhinweis:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- **Verwendung/Zubereitung:** Laugenbrezel ca. 30 min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 12 - 15 min. bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
-----------	-------

Energie	1245.0 kJ / 295.0 kcal
Fett	4.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	52.1 g
davon Zucker	3.7 g
Ballaststoffe	4.1 g
Eiweiß	9.2 g
Salz	2.08 g

Abmessungen / Gewichte:

- Bruttogewicht: 6075 g
- Höhe: 261 mm
- Tiefe: 398 mm
- Breite: 298 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 4612
Datenbereitsteller: La nouvelle Boulangerie Backwaren und -technik Vertriebs GmbH
Warengruppe (GPC): BreadFrozen
Datenstand: 25.07.2024

Inverkehrbringer / Kontakt:
La nouvelle Boulangerie Backwaren und -technik Vertriebs GmbH
Lahnstraße 14-24

12055 Berlin