



Gebacken nach
deutschen
Bäckerleitsätzen

Laugenecke ca. 80 g pro Stück

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Butter (18%), pasteurisiertes Vollei, Zucker, Hefe, jodiertes Speisesalz, Emulgator (Diacetylweinsäureglyceride), Säureregulator (Natriumhydroxid)

Hinweise zu Allergenen : siehe Zutaten in fett gedruckter Schrift

Anleitung zum Aufbacken

- ① Ofen inkl. Backblech auf 200°C* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ② Feingebäck auspacken und ca. 5-7min.* lang backen.
- ③ Feingebäck aus dem Ofen nehmen und ca. 5min. auskühlen lassen.

*Ofentemperatur und Backzeit können je nach Art des Ofens variieren. (Konvektomat: 180°C | 4-6min.)

Unter Schutzatmosphäre verpackt | Nicht kühlen | Produkt erst kurz vor dem Backen öffnen!

Mindehaltbarkeitsdatum bei Raumtemperatur und ungeöffneter Verpackung: siehe MHD-Etikett

Nährwerte	pro 100 g
Energie (in kJ / kcal):	1568 / 374
Fett (in g):	17
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	11,5
Kohlenhydrate (in g):	45,2
davon Zucker (in g):	3,2
Eiweiß (in g):	8,6
Salz (in g):	1,5

Trotz sorgfältigster Fertigung können wir in unserem Handwerksbetrieb das Vorhandensein weiterer Allergene nicht ausschließen.