



Gebacken nach  
deutschen  
Bäckerleitsätzen

## Laugenbrezel ca. 160 g pro Stück

**Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Malzmehl (Gerste, Weizen), Zucker, Stabilisator (Guarkernmehl), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator (Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Amylasen, Cellulasen, Xylanasen, Glucosidasen, Glucoseoxidase)

**Hinweise zu Allergenen :** siehe Zutaten in fett gedruckter Schrift

### Anleitung zum Aufbacken

- 1 Ofen inkl. Backblech auf 200°C\* Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Brötchen auspacken und ca. 5-7min.\* lang backen.
- 3 Brötchen 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):	1041 / 246
Fett (in g):	3,4
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,5
Kohlenhydrate (in g):	44
davon Zucker (in g):	1
Eiweiß (in g):	8,2
Salz (in g):	1,2

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

