Produktinformation

Laugenbrezel zum Belegen



Produktbeschreibung

Laugenbrezel zum Belegen mit Wurst, Käse, oder Fisch.

Dieses Gebäck gibt es in 5 verschiedenen Größen.

Die fertig belegte Laugenbrezel reicht ca. für 5 bis 9 Personen.

Gewicht:
720g, 870g, 1010g, 1160g

Erhältlich:
täglich

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Backmittel: (Weizenmalzmehl, Wasser, Hefe, Salz, Weizenmalzmehl, Zucker, Stabilisator: (E412, E466), Malzextrak: (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator: (E472e), Säureregulator: (E450, E341), Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Schweineschmalz, Hefe, Salz

Allergene:
Weizen, Gerste

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	855,4 kJ / 204,3 kcal
Fett:	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	36,4 g
davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiss:	5,8 g
Salz:	2,5 g entspricht 0,98 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bitte beachten Sie :
Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein können. Davon sind insbesondere folgende Allergene betroffen:
Gluten, Eier, Milch, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Sesam und Soja.
Dies liegt in unserer handwerklichen Produktionsweise begründet, da wir alle Produkte in der selben Backstube mit den selben Arbeitsgeräten und Maschinen herstellen. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacherstraße 13
77704 Oberkirch-Zusenhofen
Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512
E-Mail: info@baeckerei-gerdes.de
Web: www.baeckerei-gerdes.de

Letzte Aktualisierung: 10. 11. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.