

Produktinformation



Murren



Produktbeschreibung

Murren sind ein leicht gesüßtes Hefengebäck, dessen Form einem Mund ähnelt.

Die Murre ist ein sehr regionales Gebäck und entstand in Durbach/Bottenau.

So erzählt eine Legende, dass ein Richter des Bottenauer "Burengerichts" lange nach Mitternacht und außerordentlich angetrunken auf seinen Hof kam und sich deshalb eine lautstark vorgetragene Rede seiner Ehefrau anhören musste. Erbst über seine verständnislose Frau, warf er ihr mit voller Wucht und der Bemerkung "Do heschs fürs Murre" ein mitgebrachtes Hefeteigbrötchen mitten ins Gesicht.

Gewicht:

70g

Erhältlich:

täglich

Nur saisonabhängig erhältlich!

Zutaten:

Weizenmehl, Butterhefeteig: (Weizenmehl, Zucker, Buttereinfett, Weizenkleber, Emulgator, Reismehl, Speisesalz, Maltodextrin, Milcheiweiß, Aroma), Wasser, Hefe, Eier

Allergene:

Weizen, Eier, Milchprodukte

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	325,8 kcal / 1364,1 kJoule
Fett:	10,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate:	44,1 g
davon Zucker:	0,2 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiss:	9,6 g
Salz:	2,1 g entspricht 0,83 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