Produktinformation

Malzspitz

Produktbeschreibung

Durch die Inspiration der Craft-Bier-Szene entstand ein besonderes Malzcuvèe - eine Komposition hochwertiger Spezialmalze, abgerundet mit einem aromatischen Hopfenöl.

Mit der Verwendung dieses Craft-Malzes haben wir ein Rezept für ein Weizenbrötchen, unseren Malzspitz kreiert, der eine ganze Welt von Aromen erzeugt. Angefangen von einer malzigen Süße bis hin zu ausgewogenen Bitterstoffen, zeigt unser Malzspitz seinen ausgeprägten Charakter.

Erhältlich:
täglich

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Craft-Malz: (Gerstenmalzmehl, Dinkelkaramellmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Roggenröstmalzmehl, Weizenkleber, Weizenmalzmehl, Weisenspeisekleie, Dinkelmalzschrot, Hopfenöl), Hartweizengries, Backmittel: (Weizenmalzmehl, Wasser, Hefe, Salz, Weizenmalzmehl, Zucker, Stabilisator: (E412, E466), Malzextrak: (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator: (E472e), Säureregulator: (E450, E341), Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Hefe, Salz, Pflanzenöl (Raps)

Allergene:
Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	205,4 kcal / 860 kjoule
Fett:	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	37,8 g
davon Zucker:	1,8 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiss:	7 g
Salz:	1,7 g entspricht 0,67 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: 21. 1. 2025 — © 2018-2025 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.