Hiestand Schweiz AG

836139
Art-Nr.



Laugenbrezel mit Schnitt 160g

Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigefügtem Hagelsalz, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	HIESTAND
Convenience-Stufe	Vorgegärter Teigling / Blätterteig
TK-Gewicht	160 Gramm
Ausbackgewicht	140 Gramm
Kartoninhalt	60 Stück
Produktionsland	Deutschland
Kartongrösse	603*403*188mm
Kartons/Palette	40
EAN	4031072361399

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1115
Energie [kcal]	266.3
Fett [g]	3.6
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0.8
Kohlenhydrate [g]	47.2
davon Zucker [g]	3.6
Eiweiss [g]	8.3
Salz [g]	1.4

Zutaten	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator (Natriumhydroxid), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure , Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)). Dekor: Hagelsalz.
Allergene	Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Produkte auf mit Backpapier ausgelegten Bleche (mit dem Schnitt nach oben) absetzen und etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Die Teiglinge nach Belieben mit Salz, Körnern, Saaten oder Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150° - 170°C (je nach Ofentyp) , ohne Dampf ca. 13 - 15 Min. backen. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 12 gebacken werden.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.