

# Käse- Laugenstange



<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	<b>Weizenkleingebäck</b>
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	<b>100 % Weizen</b>
<b>Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl 550*, Hefe*, Steinsalz, Pflanzliches Fet*</b> (Pflanzliche Öle und Fette (Palm *, Sonnenblumen* in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat*, Sonnenblumenlecithin, Salz, Karottensaftkonzentrat*) <b>Hartweizenmehl*, Weizenquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*, Natronlauge</b> <b>Belag: Gouda* oder Edamer*</b>
<b>Hinweise für Allergiker:</b>	<b>Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:</b> <b>Weizen, Gerste, Roggen, Milch</b>
<b>Gebäckgewicht:</b>	<b>60 g</b>
<b>Gebäckcharakteristik:</b>	<b>Durch das Belaugen der Teiglinge erhält dieses Gebäck seinen typischen Geschmack. Seine kastanienbraune Kruste verleiht dem Gebäck ein herrliches Aroma, der gebackene Käse tut sein übriges.</b>
<b>Verzehrsempfehlungen:</b>	<b>Einfach so aus der Hand gegessen, ein Genuss!!</b>
<b>Verzehrsfrische:</b>	<b>Wie bei allen Kleingebäcken bleiben die Frischemerkmale nur wenige Stunden erhalten. Frisch verzehrt sind Laugengebäcke immer ein Genuss. In einem Haushaltsbeutel oder Tontopf gelagert kann es am nächsten Tag mit dem Brötchenaufsatz vom Toaster etwas aufgebacken werden.</b>
<b>Alternativgebäcke:</b>	<b>Laugenstange, Laugenbrötchen, Laugenbrezel</b>

\*kontrolliert biologischer Anbau