

Laugenbrezel /-stange/-knoten



Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck
Getreidemischungsverhältnis:	100 % Weizen
Zutaten:	Weizenmehl 550*, Hefe*, Steinsalz, (Sesam), Pflanzliches Fett* (Pflanzliche Öle und Fette (Palm*, Sonnenblumen* in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat*, Sonnenblumenlecithin, Salz, Karottensaftkonzentra*) Hartweizenmehl*, Weizenquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*, Natronlauge
Hinweise für Allergiker:	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizen, Sesam, Gerste, Roggen
Gebäckgewicht:	60 g
Gebäckcharakteristik:	Durch das Belaugen der Teiglinge erhält dieses Gebäck seinen typischen Geschmack. Seine kastanienbraune Kruste verleiht dem Gebäck ein herrliches Aroma. Bei den Brezeln vereinen sich knusprige 'Ärmchen' mit einem watteweichen 'Bauch' in einem traditionellen Gebäck.
Verzehrempfehlungen:	Sie können unsere leckeren Laugengebäcke pur, mit Butter bestrichen oder mit allem Herzhaften genießen. Probieren Sie unsere Laugengebäcke auch einmal mit einem aromatischen Honig oder mit fruchtiger Konfitüre. Laugengebäcke eignen sich als Beilage zu Wein, Bier, Champagner und Sekt, ebenso für die Bereitung von Snacks..
Verzehrsfrische:	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.
Alternativgebäcke:	Laugentangen, Laugenweck, Laugenknoten, Laugencroissant

*kontrolliert biologischer Anbau