

# Mohnweck



<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	<b>Weizenkleingebäck</b>
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	<b>100 % Weizen</b>
<b>Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl 550*, Hefe*, Pflanzliches Fett*</b> (Pflanzliche Öle und Fette (Palm*, Sonnenblumen* in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat*, Sonnenblumenlecithin, Salz, Karottensaftkonzentrat*), <b>Steinsalz, Mohn*, Hartweizenmehl*, Weizenquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*</b>
<b>Hinweise für Allergiker:</b>	<b>Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizen, Gerste</b>
<b>Gebäckgewicht:</b>	<b>60 g</b>
<b>Gebäckcharakteristik:</b>	<b>Der Mohn gibt dem Brötchen seinen charakteristischen Geschmack. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Die Krume ist gut gelockert. Wir achten darauf, dass die Brötchen schnittfest und gut zu bestreichen sind.</b>
<b>Verzehrsempfehlungen:</b>	<b>FrISChe, knusprige Brötchen machen Appetit! Wir lieben Mohnbrötchen einfach nur mit Butter bestrichen.</b>
<b>Verzehrsfrische:</b>	<b>Schmeckt frisch vom Bäcker, aber auch am nächsten Tag. In einem Haushaltsbeutel oder Tontopf gelagert kann es am nächsten Tag einfach so genossen werden, oder mit dem Brötchenaufsatz vom Toaster etwas aufgebacken werden.</b>
<b>Alternativgebäcke:</b>	<b>BeckWeck, Sesamweck, Kartoffelweck, Knüppel</b>

\*kontrolliert biologischer Anbau