

Sesamweck



Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck
Getreidemischungsverhältnis:	100 % Weizen
Zutaten:	Weizenmehl 550*, Hefe*, Pflanzliches Fett* (Pflanzliche Öle und Fette (Palm *, Sonnenblumen * in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat*, Sonnenblumenlecithin, Salz, Karottensaftkonzentrat*), Steinsalz, Sesam*, Hartweizenmehl*, Weizenquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*
Hinweise für Allergiker:	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizen, Gerste, Sesam
Gebäckgewicht:	60 g
Gebäckcharakteristik:	Der Sesam 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.
Verzehrempfehlungen:	Frische, knusprige Brötchen machen Appetit beim Frühstück. Ob mit Wurst, Käse oder süß mit Honig, unsere Sesamweck schmecken mit jedem Belag unheimlich lecker! So beginnt der Tag mit guter Laune. Zum Mittag- oder Abendessen sind sie als Beilage zu Suppen oder Salaten zu empfehlen.
Verzehrsfrische:	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.
Alternativgebäcke:	Kartoffelweck, Knüppel

*kontrolliert biologischer Anbau