

## Produktspezifikation

**Produktname:** Laugenbrezel 70g  
**Verkehrsbezeichnung:** tiefgefrorene Laugenbrezel, mit Schnitt, fertig gebacken mit Salzbeipack  
**Artikelnummer Back & Frost:** 1805  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 70g/48

**Zutaten:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Malzmehl (**WEIZEN, GERSTE**), **WEIZENKLEBER**, Zucker, Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid)  
**Kann Spuren von Soja, Milch und Sesam enthalten.**

Allergene:	im Produkt enthalten:	Kontaminationen möglich	
		ja	nein
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x		
Krebstiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse			x
Fisch und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Milch und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesam und -erzeugnisse		in Spuren mgl.	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg, > 10 mg/l)			x
Lupinen und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

### Nährwertangaben:

Nährwerte je 100g			
Energie	1275kJ/302kcal		
Fett	4,8g	<b>Ballaststoffe</b>	4,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6g	<b>Eiweiß</b>	10,5g
Kohlenhydrate	52,1g	<b>Salz</b>	1,78g
davon Zucker	5,3g		

**Transport- und Lagerbedingungen:** bei -18 °C, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Backanleitung:** Laugenbrezeln tiefgekühlt auf ein Backblech legen. Die Oberseite der Brezeln anfeuchten. Anschließend nach Belieben in das beigegefügte Brezelsalz drücken. Die Laugenbrezel für ca. 4 Minuten bei 180°C im Heißluftofen erwärmen. Alternativ: Laugenbrezel auftauen.

**Zulieferer:** Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG  
 Westringstraße 97  
 04435 Schkeuditz/ OT Dölzig  
 0341-2123358