

## Produktspezifikation

**Produktname:** Laugenbrötchen  
**Verkehrsbezeichnung:** tiefgefrorenes Laugenbrötchen mit Kreuzschnitt, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)  
**Artikelnummer Back & Frost:** 333  
**Gewicht/ Stk. Im Ktn.:** 100g/120

**Zutaten:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure  
**Kann Spuren von Milch 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	1145kJ/271kcal		
Fett	4,4g	<b>Ballaststoffe</b>	2,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8g	<b>Eiweiß</b>	8,4g
Kohlenhydrate	48,2g	<b>Salz</b>	1,70g
davon Zucker	3,4g		

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

**Backanleitung:** Laugenbrötchen ca. 50 min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 16 min. bei 160°C mit offenem Zug und reduzierter Umluft backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

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