

Produkt Daten

Artikelbezeichnung : TK Lg-Brezel Tgl. 160g mSch mSalz
 Verkehrsbezeichnung : tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, mit Schnitt, vorgegärt (mit Salzbeipack)
 Bundeslebensmittelschlüssel :
 Herkunftsangabe : Deutschland
 Hersteller : Brezelbäckerei Ditsch GmbH
 Hersteller-Adresse :
 Markenname : DITSCH
 GTIN : 4005975036630
 LAN : 3663
 Höhe : 188 mm
 Breite : 403 mm
 Tiefe : 603 mm
 Nettogewicht : 9740 g
 Bruttogewicht : 10386 g
 Füllmenge : 9740 g
 Bio : Nein
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
 Datenverantwortlicher : Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Ascorbinsäure.

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
 Energie [kJ] : ca. 1115 kJ
 Energie [kcal] : ca. 264 kcal
 Fett : ca. 3,6 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,8 g
 Kohlenhydrate : ca. 47,2 g
 davon Zucker : ca. 3,6 g
 Ballaststoffe : ca. 4,7 g
 Eiweiß : ca. 8,3 g
 Salz : ca. 1,4 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
 max. Lagertemperatur : -18 ° C
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 120
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 75

Zubereitung

Zubereitung : Laugenbrezel ca. 30 Min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 12 - 15 Min. bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Zusatzstoffe

Liste : Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumhydroxid, Ascorbinsäure

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja
 Säureregulator : Ja
 Emulgator : Ja
 Mehlbehandlungsmittel : Ja

TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 18.01.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.