Produktdaten

Artikelbezeichnung	: tiefgefrorene Laugenstange, Teigling, vorgegart, mit Salzbeipack
Verkehrsbezeichnung	: gelaugtes Weizenkleingebäck, Laugenstange, Teigling, vorgegart, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Backunion GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: BACK BISTRO
GTIN	: 4018158007488
LAN	: 3000748
Höhe	: 265 mm
Breite	: 298 mm
Tiefe	: 398 mm
Nettogewicht	: 7000 g
Bruttogewicht	: 7598 g
Füllmenge	: 7000 g
Bio	: Nein
Datenverantwortlicher	: BACKUNION GmbH

Zutaten

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

Allergene

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

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1212 kJ
Energie [kcal]	: ca. 287 kcal
Fett	: ca. 5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,8 g
Kohlenhydrate	: ca. 49,8 g
davon Zucker	: ca. 2,7 g
Eiweiß	: ca. 8,8 g
Salz	: ca. 1,54 g

Handhabung

max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion	: 150
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 90

Zubereitung

Zubereitung : Laugenstange ca. 30 min. antauen lassen. Nach 2/3 der Auftauzeit 2 x diagonal einschneiden. Mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Heißluftofen ca. 10 - 12 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, E300

sonstige Pflichtangaben

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ 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 04.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.