

Produktdaten

Artikelbezeichnung : TK Laugenbrezel FB 'schwäbischer Art' 83g
Verkehrsbezeichnung : tiefgefrorene Laugenbrezel "schwäbischer Art" mit Schnitt, fertig gebacken
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : DITSCH
GTIN : 4005975012733
LAN : 1273
Höhe : 326 mm
Breite : 298 mm
Tiefe : 398 mm
Nettogewicht : 3460 g
Bruttogewicht : 3966 g
Füllmenge : 3460 g
Bio : Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
Datenverantwortlicher : Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), WEIZENKLEBER, Zucker; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumhydroxid. Kann Spuren von / enthalten.

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1272 kJ
Energie [kcal] : ca. 301 kcal
Fett : ca. 5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,9 g
Kohlenhydrate : ca. 53 g
davon Zucker : ca. 4 g
Ballaststoffe : ca. 3,1 g
Eiweiß : ca. 8,2 g
Salz : ca. 2,14 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Zubereitung : 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 ca. 60 Minuten auftauen.

Zusatzstoffe

Liste : Natriumhydroxid, E300

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja
Säureregulator : 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 10.07.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.