

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Laugenstange aus lockerem Weizenhefeteig, mit beige-packtem Hagelsalz zum Bestreuen (140 g), vorgegärt. 4 x 30 Stück à 100 g, 12 kg

Verkehrsbezeichnung : Laugenstange, vorgegärter Teigling, tiefgefroren

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Hersteller : FRONERI Schölller GmbH

Hersteller-Adresse :

Markenname : NESTLE SCHOELLER

GTIN : 4008211001201

LAN : 12429997

Höhe : 326 mm

Breite : 296 mm

Tiefe : 398 mm

Nettogewicht : 12 kg

Bruttogewicht : 12,7 kg

Füllmenge : 12 kg

Datenverantwortlicher : FRONERI Schölller GmbH

Zutaten

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

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

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

Ballaststoffe : ca. 3,8 g

Eiweiß : ca. 8,8 g

Salz : ca. 1,54 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -25 ° C

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 60

Zubereitung

Backanleitung: Produkt auf ein beschichtetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten antauen lassen bis die Oberfläche glänzt. 2 x schräg einschneiden. Nach Wunsch mit Hagelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca.15 Minuten bei ca. 180 °C ohne Schwaden (Wasserdampf) backen. Die genauen Backzeiten/-Temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

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 20.11.2019.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.