



Laugenknoten



Verkehrsbezeichnung	Laugenbrötchen		Artikelnummer	2500 / 2410
Nährwerte	Brennwert	914 KJ bzw. 218 kCal		
durchschnittlich je 100g	Kohlenhydrate	38,4 g	davon Zucker	1,0 g
	Fett	3,4 g	davon ges. Fettsäuren	1,5 g
	Eiweiß	7,6 g	Ballaststoffe	7,1 g
	Natrium	0,5 g		
Zutaten	Weizenmehl, Wasser, Butter, Hefe, Natronlauge, Steinsalz, Zucker, Traubenzucker, Weizenmalzmehl			
Informationen	Die perfekte Kombination aus der Bäckertradition des Flechtens und der bayerischen Laugentradition. Beides verbunden in meisterlicher Bäckerkunst zu einem harmonischen und genussvollem Ganzen. Das Ergebnis ist ein Laugenknoten, der durch herausragenden Geschmack besticht.			

Allergene	<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schalentiere	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Eier
	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input type="checkbox"/> Sojabohnen	<input type="checkbox"/> Weichtiere
	<input type="checkbox"/> Sellerie	<input type="checkbox"/> Lupinen	<input checked="" type="checkbox"/> Milcherzeugnisse	
	<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	

Alle Nährwerte und Brennwertangaben sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungen von +/- 10 %. Spuren von Gluten sind bei allen handwerklich hergestellten Backwaren nicht aus zu schließen.