



# Eurogast Laugenbrezel mit Brezelsalz fertig gebacken TK 60 x 100g

Produkt	<b>326324</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KT</b>
Nettofüllmenge	<b>60 ST</b>	Marke	<b>Eurogast</b>

## Produktbeschreibung

Die Eurogast Laugenbrezel mit Brezelsalz TK 60 x 100g hat eine schöne kastanienbraune Farbe, eine knusprige Kruste und ein softes Inneres. Genießen Sie den authentischen Geschmack dieser fertig gebackenen Brezel, die perfekt als Snack oder Beilage geeignet ist. Wo Eurogast draufsteht ist Marke(nqualität) drinnen.

## Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Rapsöl, Brezelsalz (1%) (Reismehl, Salz, Rapsfett ganz gehärtet, Rapsöl), getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator (E524). Kann Spuren enthalten von Senf, Lupine, Sesamsamen, Ei, Milch und Soja enthalten.

## Allergene

### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide

### In Spuren enthaltenene Allergene

Eier  
Soja  
Milch  
Senf  
Sesamsamen  
Lupine

## Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	-1.179 kJ (279 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 54 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 1,3 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 2,9 Gramm
<b>Fett</b>	~ 2,6 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0,6 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 8,3 Gramm
<b>Salz</b>	~ 1,8 Gramm

## Merkmale / Ernährungshinweise

Tiefgekühlt

## Aufbewahrungshinweis

tiefgekühlt bei -18°C lagern

## Verwendungshinweis

Das Produkt 90 Minuten auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, nach dem Auftauen 6 Minuten bei 160°C aufbacken.

## Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren!

## Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Laugengebäck, fertig gebacken, tiefgekühlt