

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: TK Lg-Brezel Tgl. 160g mSch mSalz
Verkehrsbezeichnung	: tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, mit Schnitt, vorgegärt (mit Salzbeipack)
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DITSCH
GTIN	: 4005975036630
LAN	: 3663
Höhe	: 188 mm
Breite	: 403 mm
Tiefe	: 603 mm
Nettogewicht	: 9740 g
Bruttogewicht	: 10386 g
Füllmenge	: 9740 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Zutaten

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

Allergene

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

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1115 kJ
Energie [kcal]	: ca. 264 kcal
Fett	: ca. 3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,8 g
Kohlenhydrate	: ca. 47,2 g
davon Zucker	: ca. 3,6 g
Ballaststoffe	: ca. 4,7 g
Eiweiß	: ca. 8,3 g
Salz	: ca. 1,4 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion:	120
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	75

Zubereitung

Zubereitung	: Laugenbrezel ca. 30 Min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 12 – 15 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

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.