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

: 100 g Bezug Energie [kJ] : ca. 1115 kJ : ca. 264 kcal Energie [kcal] : ca. 3,6 q Fett davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,8 g Kohlenhydrate : ca. 47,2 g davon Zucker : ca. 3,6 g Ballaststoffe : ca. 4,7 g Fiweiß : 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  $\hbox{\tt Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen}$ dem Stand vom 04.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.