

Produktinformation

Laugenecke

Plunderteigling mit Laugenüberzug, zum Aufbacken.
Stückgewicht 100 g

Art.Nr.	757217
Versandeinheit	100 Stück à 100 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	100
MHD	4 Monate

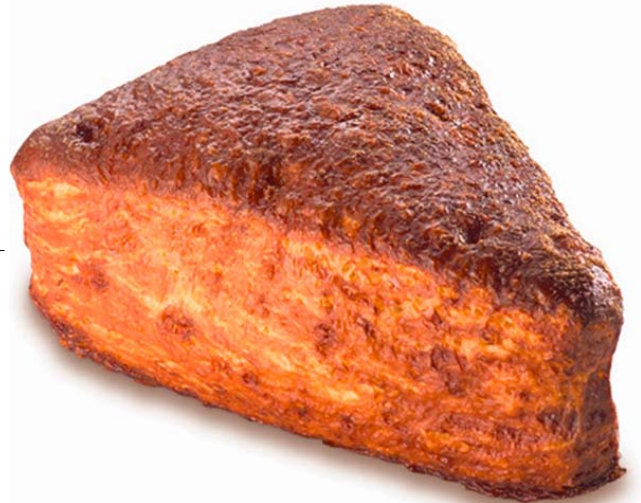
Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.353 kJ / 323 kcal
Fett	15,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,1 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,85 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

**glutenhaltiges Getreide
(Weizen), Eier, Soja, Milch
einschl. Laktose.**



Kostformeinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

WEIZENMEHL, Wasser, 18% **BUTTER**, Hefe, Zucker, Speisesalz, **WEIZENEIWEIß**, **WEIZENQUELLMEHL**, **HÜHNERVOLLEIPULVER**, Säureregulator: Natriumhydroxid, **HÜHNEREIWEIßPULVER**, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält **SOJABOHNEN**), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.
Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

Zubereitungsanleitung

Backtemperatur: 165°C-175°C, Backzeit:20-22 Min.,
Beschwadung: viel
Backanleitung (Ladenbacköfen): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen um eine Rösche, knusprige Oberfläche zu erhalten.

 dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

 165-175°C 20-22 Min.