

Laugenbrötli lang



Verkaufsargumente:

Für unsere Laugenbrötli stellen wir einen Pouliche (weichen Vorteig) her und lassen diesen reifen. Diesen Pouliche geben wir dem Haupteig und verfeinern diesen unter anderem mit Milch und Sonnenblumenöl. Dies ergibt eine saftige, zartige Krume. Vor dem Backen werden die Laugenbrötli in Natronlauge getunkt. Dies ergibt dann den typischen "Laugen-Geschmack".

Zusammensetzung:

WEIZENmehl, MILCH, Sonnenblumenöl, Backhefe, Speisesalz jodiert, Zucker, GERSTE, ROGGENsauerteig, Mehlbehandlungsmittel (Acerola), GERSTEnmalz

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte

| | | | | | |
|-----------------|------|-------------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Preis in CHF: | 1.60 | Mindestens haltbar bis: | 2 Tage | Nährwerte pro 100g | |
| Gewicht in g: | 58 | | | 58.41 | Kohlenhydrate |
| Preis per 100g: | 2.76 | Verpackung: | Weggewisack | 4.72 | Fett |
| | | | | 10.29 | Eiweisse |

Bestellt: 0

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

16.09.2025

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16
www.zumbibech.ch

