

## Laugenbrötli lang



### Verkaufsargumente:

Für unsere Laugenbrötli stellen wir einen Pouliche (weichen Vorteig) her und lassen diesen reifen. Diesen Pouliche geben wir dem Hauptteig 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:	Wegglisack	4.72	Fett
				10.29	Eiweisse

Bestellt:

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.zumbibeck.ch

