

# Käse-Laugenknoten



## Detaillierte Informationen

**Verkehrsbezeichnung:**

Laugengebäck

**Gebäckcharakteristik:**

Unsere Käse-Laugenknoten werden aus einem hellen Weizen-Hefeteig hergestellt. Im Gegensatz zur traditionellen Verwendung von Schweinefett, geben wir unserem Teig Palmfett hinzu. Als Dekor verwenden wir einen Emmentaler Käse.

**Zutatenliste:**

Weizenmehl Type 550°, Wasser, Emmentaler°, Palmfett°, Hefe, Meersalz, Malzmehl° (Gerstenmalz aktiv°, Vollrohrzucker°, Kokosöl°), Natronlauge

**Verzehrempfehlung:**

Die Nährwertangaben beziehen sich auf durchschnittlich 100g Gebäck. Der empfohlene tägliche Bedarf an Nährstoffen variiert je nach Alter, körperlicher Aktivität etc.

**Nährwerte je 100g:**

Nährwertangaben (in 100g sind durchschnittlich enthalten) Brennwert in kJ: 1121 / Brennwert in kcal: 268 / Eiweiß: 10,29 g / Kohlenhydrate: 36,37 g / davon Zucker: 0,44 g / Fett: 8,78 g / davon ges. Fettsäuren: 4,75 g / Ballaststoffe: 2,10 g / Salz: 1,32 g / Broteinheiten (BE): 3,0 / entspricht: 33,0 g = 1 BE

**Getreidemischungsverhältnis:**

100% Weizen - Vollkornanteil 0%

**Besondere Informationen:**

Dieses Gebäck kann Spuren von Sesam enthalten.