

# Laugenstange

aromatisches Laugengebäck

je Stück (81g)				
kcal	Zucker	Fett	ges FS.	Natrium
182	1,3 g	3,2 g	1,1 g	1,28 g
9%	1%	5%	5%	53,4%

des GDA\*

## Beschreibung:

Das typische Laugengebäck hat eine zart-rösche, geschmackvolle Kruste mit einem unregelmäßigen, groben Meersalzbelag. Die zarte Krume weist eine gleichmäßige Porung auf, hat einen weichen Biss und überzeugt durch eine gute Frischhaltung. Das Gebäck eignet sich vom Butteraufstrich bis zu deftigen Belägen mit Käse-, Fleisch-, Wurstwaren und vegetarischen Garnierungen.

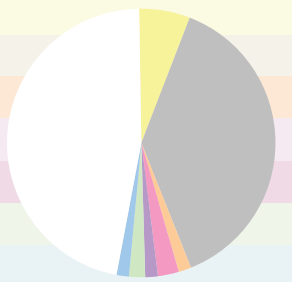


## Zutaten:

Weizenmehl; Wasser; ungeh. Margarine  
Meersalz; Malzmehl;  
Hefe; Natronlauge; Zucker; Roggenmehl;  
Maismehl; Gewürze

## Nährwerte:

	je 100g	je Stück (81g)
Eiweiß:	6,3 g	5,1 g
Kohlenhydrate:	40,8 g	33,0 g
davon Zucker:	1,6 g	1,3 g
Fett:	3,9 g	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g	1,1 g
Ballaststoffe:	2,2 g	1,8 g
Natrium:	1,59 g	1,28 g
Brennwert:	942 kj 225 kcal	761 kj 182 kcal



\*GDA (Guideline Daily Amount): Richtwert für die Tageszufuhr eines Erwachsenen basierend auf 2000 kcal. Der persönliche Bedarf variiert nach Alter, Geschlecht, Gewicht, Aktivität, etc.

## Allergene:

