

Schusterjungs

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

80% Weizen, 20% Roggen

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Speisesalz jodiert, Backhilfsmittel, Malz.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1058,6 kJ bzw. 252,8 kcal

Eiweiß: 8,4 g

Kohlenhydrate: 51,3 g

Fette: 1,2 g

Broteinheiten (BE): 4,3

1 BE entspricht: 23,3 g

Gebäckcharakteristik:

Unsere Schusterjungs sind rustikal geformt und werden aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt.

Sie haben eine lockere, etwas dunkle, fein-säuerliche Krume und eine krosse Kruste.

Durch die Zugabe unseres hauseigenen Sauerteigs sind diese Brötchen besonders bekömmlich.

Verzehrsempfehlungen:

Schusterjungs passen prima zu einer Scheibe herzhaftem Schnittkäse, Salami oder geräuchertem Schinken. Auch als Beilage zu herzhaften, würzigen Speisen, wie beispielsweise Wurstsalat oder Gulasch, schmecken Roggenbrötchen lecker.

Verzehrsfrische:

Schusterjungs bleiben durch den Roggenanteil länger frisch als beispielsweise Weizenkleingebäcke. So behalten sie auch nach einem Tag, aufbewahrt in einem Haushaltsbeutel, weitgehend ihre Genusseigenschaften.

Schusterjungs

Besondere Information:

Was macht Roggenbrötchen so unwiderstehlich?

Der herzhafteste Geschmack von Roggenkleingebäcken wird beeinflusst durch die Verwendung von Natursauerteig, den Malzgehalt sowie eine schonende Teigherstellung. Insbesondere beim Gären und Backen entstehen viele aromatische Stoffe wie Milchsäuren, Alkohole, Röststoffe und Karamell. Für Ernährungsbewusste interessant: Roggenhaltige Brötchen machen länger satt als Weizenbrötchen und sind daher für Diäten gut geeignet.

'Lieblinge zum deutschen Frühstück'

Körner- und Roggenbrötchen sind die beliebtesten Spezialgebäcke.

Im Auftrag der CMA-Marktforschung wurden jetzt erstmals repräsentativ die Lieblings-Brötchensorten der Bundesbürger ermittelt:

Bei 37% sind die 'normalen' Weizengebäcke am beliebtesten, egal ob als Brötchen, Schrippe, Semmel oder Rundstück.

Die anderen Befragten nannten als Liebessorte eine der vielen Kleingebäck-Spezialitäten. Unter diesen führt die Gruppe der Körner-, Mehrkorn- bzw. Vollkornbrötchen mit 29 % die Hitliste an.

Beim Vergleich nach Geschlechtern zeigt sich, dass Frauen Körner- und Roggenbrötchen stärker bevorzugen, während die Männer es häufiger weiß und süß lieben.

Quelle: CMA-Mafo