

Käsebrötchen

Produktinformation für
unsere Kunden



Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck

Getreidemischungsverhältnis:

100 % Weizenmehl

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Vollmilchpulver, Hefe, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert, Margarine pflanzlich, Gouda gerieben

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Milch

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1421,0 kJ bzw. 339,4 kcal

Eiweiß: 9,9 g

Kohlenhydrate: 42,4 g

Fette: 14,3 g

Broteinheiten (BE): 3,5

1 BE entspricht: 28,6 g

Gebäckcharakteristik:

Unsere Käsebrötchen haben eine rösche Kruste und sind mit Käse goldgelb überbacken. Durch den Käse erhält das Brötchen eine besondere Saftigkeit. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Wir achten darauf, dass die Brötchen, schnittfest und gut zu bestreichen sind.

Verzehrsempfehlungen:

Einfach nur so, mit Butter bestrichen oder mit Käse belegt - so schmecken die Käsebrötchen am besten. Zum Mittag- oder Abendessen sind diese leckeren Weizenkleingebäcke auch als Beilage zu Suppen, Salaten oder zur Käseplatte zu empfehlen.

Käsebrötchen

Verzehrsfrische:

Bei allen Weizenbrötchen, wie auch bei den Käsebrötchen, bleiben die Frischemerkmale nur wenige Stunden erhalten. Wir backen unsere Brötchen darum mehrmals täglich für Sie ganz frisch.

Käsebrötchen, die mittags gekauft, aber erst am Abend verzehrt werden, sollten in einer Plastiktüte in einem trockenen, nicht zu kühlen Raum aufbewahrt werden. So behalten sie länger ihre Frische. Vor dem Verzehr kurz aufbacken, dann wird die Kruste wieder knusprig.

Besondere Information:

Käse

Käse ist in gereifter und nicht gereifter Form konzentrierte Milch. Es gibt eine Vielzahl von Käsesorten, man schätzt ihre Zahl auf etwa 4000. Ihre ernährungsphysiologische Qualität liegt im hohen Protein- und Kalziumgehalt. Spitzenreiter im Kalziumgehalt sind Parmesan und Emmentaler. Die meisten Käsesorten sind außerdem gute Zinklieferanten. Kohlenhydrate (Milchzucker) kommen in gereiften Käsesorten praktisch gar nicht vor. Deutliche Unterschiede bestehen im Fettgehalt der Käsesorten. Hier lohnt es sich, folgendes zu wissen: Käse verändert während der Reifung seine Zusammensetzung. Um eine gleichbleibende Bezugsgröße zu haben, gibt man den Fettgehalt in Prozent der Trockenmasse an. Der wirkliche Fettgehalt liegt bei allen Sorten niedriger.

Übrigens: Das Sprichwort 'Käse schließt den Magen' hat damit zu tun, dass vor allem durch fetthaltigen Käse die Magenverweildauer erhöht wird.