

Käselaugenstangen

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Weizen, Milch, Roggen, Gerste

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:		
Brennwert:	1186,9 kJ bzw.	283,5 kcal
Eiweiß:	7,2 g	
Kohlenhydrate:	50,5 g	
Fette:	5,5 g	
Broteinheiten (BE):	4,2	
1 BE entspricht:	23,8 g	

Gebäckcharakteristik:

Durch das Belaugen der Teiglinge und das Überbacken des goldgelben Käses erhält sie ein herrliches Aroma mit einer besonderen Saftigkeit.

Verzehrsempfehlungen:

Einfach nur so - so schmecken die Käselaugenstangen am besten. Nochmals warm gemacht sind sie ein guter Pausensnack.

Verzehrsfrische:

Durch den überbackenen Käse bleiben die Laugenstangen natürlich bis in den Abend ein saftiger Genuss. Verpackt in einem Plastikbeutel und nochmals kurz aufgeben sind sie auch noch am zweiten Tag zu verzehren.

Besondere Information:

Käse

Käselaugenstangen

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.