

Sesambrötchen

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Sesam, Hefe, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert, Margarine pflanzlich

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Weizen, Sesamsamen

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1131,8 kJ bzw. 270,3 kcal

Eiweiß: 7,9 g

Kohlenhydrate: 54,4 g

Fette: 1,9 g

Broteinheiten (BE): 4,5

1 BE entspricht: 22,2 g

Gebäckcharakteristik:

Unsere Sesambrötchen haben eine rösche, 'fensternde' zartsplitttrige Kruste von goldgelber Farbe. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Die Krume ist gut gelockert. Durch die Sesamauflage, die beim Backen etwas angeröstet wird, erhalten die Brötchen ein leicht nussiges Aroma.

Verzehrempfehlungen:

Zu Sesambrötchen schmeckt beispielsweise Weichkäse besonders lecker. Die Geschmacksrichtungen von Weichkäse reichen von fein-mild bis pikant-aromatisch. Die milden Varianten harmonieren besonders gut mit süßen Zutaten. Probieren Sie doch mal ein Sesambrötchen mit einem milden französischen Weichkäse und einem Klecks Konfitüre.

Verzehrsfrische:

Sesambrötchen

Sesambrötchen, die vormittags gekauft werden, aber erst am Abend verzehrt werden, sollten in einem Plastikbeutel in einem trockenen, nicht zu kühlen Raum aufbewahrt werden. Die Rösche bleibt bei sachgemäßer Lagerung etwa 4 - 6 Stunden erhalten.

Besondere Information:

Sesam

Sesam ist eine einjährige Pflanze, die vorwiegend in Afrika, Asien und Südamerika angebaut wird. Die Sesamsamen bestehen aus etwa 20 % Eiweiß, 16 % Kohlenhydrate und etwa 50 % Öl. Darüber hinaus enthalten die Samen auch Vitamine, Calcium und Eisen. Neben der Ölgewinnung dient die Sesamsaat in Afrika zur Herstellung von Brei. In Bäckereien wird die Sesamsaat hauptsächlich zur Oberflächenbestreuung verwendet. Durch eine leichte Röstung entwickeln die Sesamkörner einen feinen nussartigen Geschmack.

In Deutschland ist Sesam durch das Sesam-Brötchen und die Sesam-Verwendung in der vegetarischen Küche bekannt geworden.