

Käpsele

Produktinformation für unsere Kunden

**Getreidemischungsverhältnis:**

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl, Milch, Hefe, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert, Margarine

Hinweise für Allergiker:

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

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1152,9 kJ bzw. 275,4 kcal

Eiweiß: 9,0 g

Kohlenhydrate: 52,6 g

Fette: 2,9 g

Broteinheiten (BE): 4,4

1 BE entspricht: 22,7 g

Gebäckcharakteristik:

Das Käpsele ist gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild.

Verzehrsempfehlungen:

Weißbrot wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre. Kinder bevorzugen es mit Nougatcreme. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend. Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Probieren Sie doch einmal eine typisch hamburgische Spezialität- eine Scheibe Käpsele herzhaft belegt und darüber eine Scheibe Vollkornbrot geklappt, ergibt das sogenannte 'Hasenbrot'.

Verzehrsfrische:

Das Käpsele schmeckt am besten am ersten Tag. Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es am zweiten Tag noch gut zu verzehren. In etwas dickere Scheiben geschnitten, ergibt das Käpsele einen besonders leckeren Toast.

Käpsele

Besondere Information:

Weizen

Weizen ist das weltweit am häufigsten angebaute Getreide. Von den Menschen wird diese Gräserart seit über 7000 Jahren kultiviert. Heute werden mehr als 200 Sorten angebaut, als Sommer- und Wintergetreide. Zu den Hauptanbaugebieten zählen Europa, Nordamerika und Asien. Weizen ist aufgrund seines hohen Eiweißgehalts (Gluten) und der daraus resultierenden Quellfähigkeit zum Brotbacken besonders geeignet. Aus dem wertvollen Keim wird ein sehr nährstoffreiches Öl gewonnen (Weizenkeimöl).