

## Zwiebelkuchen

### Produktinformation für unsere Kunden



#### **Getreidemischungsverhältnis:**

100% Weizen

#### **Zutaten:**

Weizenmehl, Wasser, Vollmilchpulver, Speisesalz jodiert, Hefe, Margarine pflanzlich, Backhilfsmittel, Zwiebeln, Eier, Milch, Sauerrahm, Weizenmehl, Speisesalz jodiert, Speiseöl, Pfeffer

#### **Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Eier, Milch

#### **Nährwertangaben:**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 731,9 kJ bzw. 174,8 kcal

Eiweiß: 5,7 g

Kohlenhydrate: 22,7 g

Fette: 6,6 g

Broteinheiten (BE): 1,9

1 BE entspricht: 52,6 g

#### **Gebäckcharakteristik:**

Zwiebelkuchen haben einen saftigen, leicht-säuerlichen mit Gewürzen abgerundeten Geschmack.

#### **Verzehrsempfehlungen:**

Unsere Zwiebelkuchen sind nicht nur in der Herbstsaison ein Genuss. Das ganze Jahr über eignen sie sich als Zwischenmahlzeit oder als Alternative zum Vesper.

#### **Verzehrsfrische:**

Durch die Zwiebeln und die saftige Masse lassen sich die Zwiebelkuchen mehrere Stunden verzehren. Man kann sie selbst am nächsten Tag kurz aufbacken und sie schmecken fast so gut, wie frisch aus dem Ofen.

#### **Besondere Information:**

Die Zwiebel

Schon die Ägypter und Römer hielten sich damit gesund: Die Zwiebel ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Seit mehr als 3500 Jahren angebaut, wird sie eingesetzt als Nahrungs-, Würz-, und Heilmittel. Ihr Ursprung wird in Afghanistan vermutet.

## Zwiebelkuchen

Der typische, intensive Zwiebelgeruch stammt von ätherischen Ölen mit schwefelhaltigen Inhaltsstoffen. Beim Anschneiden frischer Zwiebeln wird eine Schwefelsubstanz freigesetzt. Sie reagiert mit dem Luftsauerstoff und treibt uns die Tränen in die Augen. Doch alle anderen Inhaltsstoffe machen die Zwiebelgewächse zu einem Multitalent in der Küche und der Hausapotheke.

Denn Zwiebeln enthalten viele Fruchtsäuren, Mineralstoffe, Spurenelemente und die Vitamine C und B, dazu Substanzen die Bakterien am Wachsen hindern. Wer regelmäßig Zwiebeln isst, kann das Risiko für Herz- und Kreislaufkrankheiten verringern und regt Leber, Galle und Bauchspeicheldrüse an.