

Tafelbrötchen

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1160,1 kJ bzw. 277,1 kcal

Eiweiß: 8,1 g

Kohlenhydrate: 55,8 g

Fette: 2,0 g

Broteinheiten (BE): 4,7

1 BE entspricht: 21,3 g

Gebäckcharakteristik:

Unsere Tafelbrötchen haben eine rösche, 'fensternde' zartsplittrige Kruste von goldgelber Farbe. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Die Krume ist gut gelockert. Wir achten darauf, dass die Brötchen schnittfest und gut zu bestreichen sind.

Verzehrsempfehlungen:

Frische, knusprige Brötchen machen Appetit beim Frühstück. Ob mit Wurst, Käse oder süß mit Honig - Tafelbrötchen schmecken mit jedem Belag unheimlich lecker! So beginnt der Tag mit guter Laune. Zum Mittag- oder Abendessen sind sie als Beilage zu Suppen oder Salaten zu empfehlen.

Verzehrsfrische:

Unsere Tafelbrötchen backen wir für Sie mehrmals täglich. Brötchen, die vormittags gekauft werden, aber erst am Abend verzehrt werden, sollten in einem Plastikbeutel in einem trockenen, nicht zu kühlen Raum aufbewahrt werden. So behalten sie länger ihre knusprige Kruste. Die Rösche bleibt bei sachgemäßer Lagerung 4 - 6 Stunden erhalten.

Besondere Information:

Brötchen, die für den Verzehr am nächsten Tag bestimmt sind, z.B. für sonntags, sollten in einem

Tafelbrötchen

Polybeutel kühl (aber nicht im Kühlschrank) aufbewahrt werden. Auch das Einfrieren in einem Polybeutel ist möglich. Vor dem Verzehr empfehlen wir Ihnen, die Brötchen kurz aufzubacken. Dann behalten sie jedoch nicht mehr länger die Merkmale frischer Brötchen. Es ist einfach, Feinbackwaren wie z.B. Hefekuchen oder Rührkuchen durch Zutaten, Gewürze oder Aromen im Geschmack zu verfeinern. Für Weizenkleingebäcke gibt es solche Möglichkeiten nicht. Dennoch lassen sich beim Brötchengeschmack feine Unterschiede feststellen. Die Geschmacksstoffe bilden sich während der Gebäckherstellung. Insbesondere beim Gären und Backen entstehen viele aromatische Stoffe, vor allem Säuren, Alkohole, Ester, Röststoffe, Melanoidine und Karamell. Der Geschmack eines guten Brötchens wird mit 'abgerundet' und 'aromatisch' bezeichnet.