

Gebäckinformation KRUSTENWECK

Artikeleinheit

Stück

Bäckerei Lenert GmbH
Auf Scharlen 3a
66440 Blieskastel-Webenheim
Tel: 06842/9217003
Fax: 06842/9217004
backstube@baeckerei-lenert.de

Produktinfo:

Unsere handgemachten Krustenweck sind ein wahrer Genuss für alle Feinschmecker und Liebhaber von frischem Gebäck. Jeder einzelne Krustenweck wird von unseren erfahrenen Bäckern liebevoll von Hand und mit höchster Sorgfalt hergestellt. Unsere Krustenweck zeichnen sich durch ihre knusprige Kruste und das weiche, aromatische Innerleben aus. Sie werden aus hochwertigem Mehl und anderen ausgewählten Zutaten hergestellt und sind frei von künstlichen Konservierungsstoffen. Unsere Bäcker verwenden traditionelle Techniken, um sicherzustellen, dass jeder Krustenweck perfekt gebacken wird. Sie werden in unserer Backstube in einem Steinofen direkt auf der Herdplatte gebacken. Dadurch erhalten unsere Krustenweck ihre unvergleichlich knusprige Kruste und das herrlich duftende Innerleben. Unsere Krustenweck eignen sich perfekt als Frühstücksbrötchen oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten. Sie sind auch ideal für unterwegs oder zum Mitnehmen, da sie lange frisch bleiben.

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, GERSTENMALZMEHL, Salz, WEIZENMEHL (HYDROTHERMISCH AUFGESCHLOSSEN), ROGGENMEHL, GERSTEN

Enthält:

GLUTEN, GLUTEN-WEIZEN, GLUTEN-ROGGEN, GLUTEN-GERSTE

KRUSTENWECK