


## Rundstücke

So kennt man das helle Weizenbrötchen seit eh und je: mit Schnitt auf dem Rücken

Unsere Rundstücke überzeugen darüber hinaus mit einer knackig-krossen Kruste und feinporiger Krume.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Zutaten</b>	<p><b>Weizenmehl</b> Type 550*, <b>Margarine</b>*, <b>Hefe</b>*, <b>Meersalz</b>*, <b>Rohrohrzucker</b>, <b>Gerstenmalzmehl</b>*, <b>Bio-Back</b>* (<b>Weizenkleber</b>*, <b>Gerstenmalzmehl</b>*, <b>Weizenmehl</b> Type 1050*, <b>Meersalz</b>*, <b>Acerola</b>*)</p> <p>*aus ökologischem Landbau  <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe</p>
<b>Allergen-Hinweise</b>	lactosefrei vegan
<b>Getreideanteil</b>	Weizenmehl Type 550 100%
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 973    Fett: 2,7g          Brennwert in kCal: 232    davon ges. Fettsäuren: 0,6g          Eiweiß: 6,8g    Ballaststoffe: 2,5g          Kohlenhydrate: 44,6g    Natrium: 0,4g          davon Zucker: 1,2g    Broteinheiten (BE)*: 3,7          *entspricht: 34g = 1 BE Ein Rundstück wiegt ca. 60 g.</p>
<b>Verzehrempfehlung</b>	Die runden Brötchen sind Allroundtalente. Sie schmecken sowohl süß mit Marmelade wie herzhaft mit Wurst und Käse oder auch als leichte Beilage zu Suppen und Salaten. Viele Kinder mögen die hellen Rundstücke besonders gern.
<b>Verzehrfrische</b>	Wie die meisten Weizenbrötchen schmecken auch die Rundstücke frisch am besten. Tipp: Wenn Sie die Rundstücke zum Abendbrot essen möchten, sollten Sie sie kurz vor dem Verzehr aufbacken, dann sind sie fast so gut wie frisch gebacken.
<b>Besondere Informationen</b>	<p>Rundstücke sind typisch für Schleswig-Holstein und Hamburg.</p> <p>In Hamburg sind sie als „Rundstück warm“ - halbes Brötchen mit Schweinebraten und Bratensoße - sogar als warmer Imbiss beliebt.</p>