

Laugenware Übersicht (Stand Juni 2019)

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Brezel	Weizengebäck, Brezelform GLUTEN, WEIZEN, MILCH	Natriumhydroxid E524
Laugenwecken	Weizenbrötchen GLUTEN, WEIZEN, MILCH	Natriumhydroxid E524
Laugenstange	Weizengebäck, Stange GLUTEN, WEIZEN, MILCH	Natriumhydroxid E524
Laugenknoten	Weizengebäck, Knoten GLUTEN, WEIZEN, MILCH Kann SESAM als Bestreung enthalten	Natriumhydroxid E524
Laugenzöpfe	Weizengebäck, keiner Zopf GLUTEN, WEIZEN, MILCH Kann SESAM als Bestreung enthalten	Natriumhydroxid E524
Bagel Lauge	Weizengebäck, Bagelform SESAM GLUTEN, WEIZEN, MILCH	Natriumhydroxid E524
Dinkelbrezel	Dinkelgebäck, Brezelform SESAM GLUTEN, DINKEL, WEIZEN	Natriumhydroxid E524 Laktosefrei, vegan
Dinkellaugenstange	Dinkelgebäck, Stange SESAM GLUTEN, DINKEL, WEIZEN	Natriumhydroxid E524 Laktosefrei, vegan
Dinkellaugenknoten	Dinkelgebäck, Knoten SESAM GLUTEN, DINKEL, WEIZEN	Natriumhydroxid E524 Laktosefrei, vegan

Kronenbäckerei Unrath GmbH · Kronenstr. 9 · 73734 Esslingen (Berkheim)

Tel.: 0711/3 45 16 27 · Fax. 0711/3 45 17 51

Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen · IBAN DE 03 611 500 200 000 943 600 · SWIFT-BIC: ESSL DE 66 XXX

Handelsregister Esslingen · HRB-Nr. 211930 · Geschäftsführer: Oliver Unrath · www.kronenbaeckerei-unrath.de