

HUOBER

Der Brezel-Spezialist



Original Schwäbische Knusperbrezel 175 g

Die HUOBER Original Schwäbischen Knusperbrezeln schmecken einfach knusprig und gut. Was einfach gesagt ist, braucht die tägliche Bemühung in der Backstube. So wird der Teig, wie auch bei den großen Brezeln, mit viel Ruhe und Sorgfalt verarbeitet, denn nur so kann sich der knusprig-lockere Biss und der gute Geschmack in der Herstellung natürlich entwickeln. Das Können der Teigmacher und viel Ruhe für eine natürliche Gare der ausgeformten Teiglinge sorgen für optimales Volumen. Im 30 Meter langen Backofen werden sie dann herrlich glänzend braun und schön knusprig. Natürlich verarbeiten die HUOBER Bäcker nur Bio-Mehl von Landwirten direkt aus der Region – original schwäbisch eben – da nehmen wir es genau!

Zutaten

Weizenmehl* Type 550 (87%), Salz (5%), Palmfett*, Hefe, **Gerstenmalzextrakt***, Brezellaug (Natriumhydroxid)

* Kontrolliert biologischer Anbau

Bewusst biologisch

Seit über 20 Jahren backen wir ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft – als einziger Hersteller im LEH. Mitverantwortlich für den Landbau und aus Respekt vor den Lebensgesetzen, auf die unsere Gebäcke gründen, sind wir verlässlicher Partner der ökologischen Erneuerung in der Landwirtschaft und der Ernährungskultur.



IHRE PLATZIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR ERFOLGREICHE ABVERKÄUFE:

Sortenreiner Regalkarton



Art.-Nr. 3034

1/4-Chep Display



Art.-Nr. 3037

HUOBER
Schwäbische Knusperbrezel 175 g
EAN Code Einzelpackung



DE-ÖKO-001

Art. Nr.	Gebindeart	Gebindeinhalt	VKE/ Palette	Gebinde/ Palette	Gebinde/ Lage	Lagen/ Palette	GTIN-Code
3034	Regalkarton	20 x Schwäbische Knusperbrezel 175 g	960	48	8	6	4000381030340
3037	1/4-Chep Display	120 x Schwäbische Knusperbrezel 175 g	480	4	-	-	4000381030371