Laugenstangerl

besser als in Bayern

typischer Farbenreichtum in länglicher Form mit hell aufgerissenen Stellen

nach frischer Milch und süßlichen Butternoten im Hintergrund

gehaltvoll abgerundet und passend zur perfekten Nachmittagsjause

Die Kombination mit Lauge macht eine kompakte und flauschig feine Porung

Zutaten
Dampfl (unbehandeltes Weizenmehl, Bio Milch, Germ), Butter, Salz, Gerstenmalz, Brezellauge

Allergene
glutenhaltiges Getreide, Milch

Zusammensetzung

Brandl®

GEGRÜNDET 1891

meister des **handgebäcks**

www.baeckerei-brandl.at