



Laibbrot ☞☞

sind ganze Brote in ovaler oder runder Form. Die Brote werden üblicherweise „freigeschoben“ hergestellt, d.h. das gegarte Teigstück wird ohne eine Verwendung von Backformen direkt auf die Backfläche des Ofens gesetzt. Laibbrote werden häufig in Bäckereifilialen auf Wunsch des Kunden geschnitten, sind aber auch im Einzelhandel bereits in Scheiben geschnitten erhältlich.

Lebensmittelhygiene ☞☞

bezeichnet alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten.

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ☞☞

regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die vorgefertigt in Packungen oder Behältnissen angeboten werden.



AUS GUTEN HÄNDEN.