



Brezellaug mit Tradition

Laugengebäck hat gerade in Süddeutschland eine lange Tradition. Wie bei vielem Alltäglichem, verdanken wir wohl auch die Erfindung des Laugengebäcks einem zunächst unglücklichen Zufall. Ein Bäcker soll 1839 das Zuckerwasser zum Bestreichen seines Gebäcks mit der Lauge zum Reinigen der Backbleche verwechselt haben. So soll das erste Laugengebäck entstanden sein.

1880 erfand Ludwig Lock in Ellwangen die heutige Brezellaug. Als erster Hersteller verkaufte er sein Laugengemisch zur Herstellung von Laugengebäck an Bäckereien in der Umgebung.

Noch heute produzieren wir die Brezellaug im Ostalbkreis inspiriert durch das Originalrezept von damals. Heute ist Laugengebäck und Lock Lauge über den Ostalbkreis hinaus nicht in Deutschland bekannt. Wir exportieren die Traditionsauge heute von Aalen in die ganze Welt.

Lauge



- ☺ Qualitätsauge seit 1880
- ☺ Nur eine Lauge, für die Froster- **und** Frische-Produktion geeignet
- ☺ Für alle backtechnischen Fertigungsverfahren geeignet
- ☺ Herstellung im quecksilberfreien Membranverfahren
- ☺ 36%-ige Lösung zum Verdünnen mit Wasser
- ☺ Im 7,5 kg oder 20 kg Kanister erhältlich
- ☺ Kostenlose Lieferung ab einer Bestellung von 20 kg



Laugenperlen

- ☺ Miniperlen
- ☺ Dank der Perlenform und der größeren Oberfläche schneller löslich
- ☺ Nur 35-40 g pro kg Wasser für 3,5-4,0%ige Lauge



Neutralisator

- ☺ Für die Neutralisierung gebrauchter Lauge
- ☺ Wird mit Kontrollflüssigkeit zur Überprüfung des Neutralisationsgrades geliefert
- ☺ Nur neutralisierte Lauge darf über das Abwasser entsorgt werden



Laugentücher

- ☺ Hochwertige Belaugungstücher aus thermonisiertem Polyester
- ☺ Resistent gegen Stockflecken
- ☺ Sehr strapazierfähiges, gelbes Klett-o-Flauschband
- ☺ Schnelle Lieferung in Standard und Sondergrößen
- ☺ Auch mit Hohlsaum und Stangen erhältlich
- ☺ In Handarbeit am Standort in Aalen hergestellt
- ☺ Nur echt mit dem eingenähten LOCK-Emblem!



Aräometer

- ☺ Schenlle und zuverlässige Überprüfung der Laugenkonzentration