

- PRODUKTBESKRIVELSE:** Stor snegl i luftig wienerbrødsdej med kanelremonce.
- NETTOVÆGT:** 48 stk. à ca. 90 g + 2 x 150 g hvid glasur - 4620 g
- OPBEVARING:** På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke genfryses efter optøning.
- HOLDBARHED:** 12 måneder fra produktionsdato.
- BAGEVEJLEDNING:** Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 190°C i 18 minutter. Bages uden brug af damp. Lad afkøle ca. 30 min. og dekorér med den medfølgende glasur.



**Forhævet, ubagt wienerbrød med 33% kanelremonce. Dybfrossen.**

**Ingredienser:**

**Hvedemel**, vegetabilisk margarine [palmeolie\*, rapsolie, vand, kokosolie, salt, emulgator (mono- og diglycerider af fedtsyrer), surhedsregulerende middel (citronsyre), naturlig aroma], vand, sukker, gær, **æggeblomme\*\***, rørsukkersirup, modificeret kartoffelstivelse, 1% kanel, **sødmælkspulver**, overfladebehandlingsmiddel (isomalt), salt, **mandelmel**, emulgator (mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer), stabilisatorer (natriumalginat, pektiner, agar), dextrose, melbehandlingsmidler [askorbinsyre, amylase (fra **hvede**), xylanase (fra **hvede**)].  
\*\*æg fra fritgående høns.

Kan indeholde spor af hasselnødder og pekannødder.

**Næringsindhold pr. 100 g (ubagt)**

Energi	1594 kJ/381 kcal
Fedt	23 g
-heraf mættede fedtsyrer	9,0 g
Kulhydrat	39 g
-heraf sukkerarter	17 g
Protein	3,9 g
Salt	0,33 g

**Hvid glasur til dekoration:**

**Ingredienser:** Sukker, vand, glukosesirup.

Kan indeholde spor af glutenholdige kornprodukter, mælk, æg, hasselnødder, pekannødder og mandler.

\* SG Palmeolie: RSPO member number: 4-0220-12-000-00.  
Certificate number: BVC-RSPO-1-2706606519