

PRODUKTBESKRIVELSE: Flot, høj snegl i luftig wienerbrødsdej med kanelremonce.

NETTOVÆGT: 36 stk. à ca. 110 g - 3,960 kg

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 23 minutter. Bages uden brug af damp. Sneglens højde skabes ved bagning i bagering.



**Forhævet, ubagt wienerbrød med 32% kanelremonce. Dybfrossen.**

**Ingredienser:**

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

Kan indeholde spor af hasselnødder og pekannødder.

<b>Næringsindhold pr. 100 g (ubagt)</b>	
Energi	1588 kJ/380 kcal
Fedt	24 g
-heraf mættede fedtsyrer	9,1 g
Kulhydrat	38 g
-heraf sukkerarter	15 g
Protein	3,7 g
Salt	0,33 g

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