

- PRODUKTBESKRIVELSE:** Luftig lille snegl af sprød wienerbrødsdej med kanelremonce..
- NETTOVÆGT:** 120 stk. à ca. 42 g + 2 x 150 g hvid glasur - 5340 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 15 minutter. Bages uden brug af damp. Lad afkøle ca. 30 min. og dekorér med den medfølgende glasur.



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

**Ingredienser:**

**Hvedemel**, vegetabilsk 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**, salt, **mandelmel**, stabilisatorer (natriumalginat, pektiner), dextrose, emulgator (mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer), melbehandlingsmidler [askorbinsyre, amylase (fra **hvede**), xylanase (fra **hvede**)].  
\*\*æg fra fritgående høns.

Kan indeholde spor af hasselnødder og pekannødder.

<b>Næringsindhold pr. 100 g (ubagt)</b>	
Energi	1631 kJ/390 kcal
Fedt	24 g
-heraf mættede fedtsyrer	9,3 g
Kulhydrat	39 g
-heraf sukkerarter	16 g
Protein	4,1 g
Salt	0,37 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