

PRODUKTBESKRIVELSE: Stor snegl af 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 180-190°C i 18 minutter. Bages uden brug af damp. Lad afkøle ca. 30 min. og dekorér med den medfølgende glasur. Bagte produkter bør spises inden for 24 timer efter bagning.



Forhævet, ubagt wienerbrød med 33% kanelremonce. Dybfrossen.

Ingredienser:

Hvedemel, vegetabilsk margarine [palmeolie*, rapsolie, vand, 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**)].

* SG Palmeolie: Certifikat nummer: BVC-RSPO-1-2706606519

** 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, kakaosmør.

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