

PRODUKTBESKRIVELSE:

NETTOVÆGT:

OPBEVARING:

HOLDBARHED:

BAGEVEJLEDNING:

Luftig lille snegl af sprød wienerbrødsdej med kanelremonce.

120 stk. à ca. 43 g + 2 x 150 g hvid glasur - 5460 g

På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke genfryses efter optøning.

12 måneder fra produktionsdato.

Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 180-190°C i 15 minutter. Bages uden brug af damp. Lad afkøle ca. 30 min. og dekorér med den medfølgende glasur. Bør spises inden for 24 timer efter bagning.



Forhævet, ubagt wienerbrød med 32% 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, overfladebehandlingsmiddel (isomalt) sødmælkspulver, salt, stabilisatorer (natriumalginat, pektiner, agar), emulgator (mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer), dextrose, mandelmel, 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	1611 kJ/385 kcal
Fedt	23 g
-heraf mættede fedtsyrer	9,0 g
Kulhydrat	39 g
-heraf sukkerarter	16 g
Protein	3,9 g
Salt	0,39 g

Hvid glasur til dekoration:

Ingredienser: Sukker, vand, glukosesirup, kakaosmør.

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