

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

NETTOVÆGT: 36 stk. à ca. 112 g - 4032 g

OPBEVARING: På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

HOLDBARHED: 12 måneder fra produktionsdato.

BAGEVEJLEDNING: Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 180-190°C i 23 minutter. Bages uden brug af damp. Sneglens højde skabes ved bagning i bagering (Ø 9-10 cm). Bagte produkter bør spises inden for 24 timer efter bagning.



Serveringsforslag

**Wienerbrød klar til bagning. Med 31% 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**, stabilisatorer (natriumalginat, pektiner, agar), emulgator (mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer), dextrose, melbehandlingsmidler [ascorbinsyre, amylase (fra **hvede**)], xylanase (fra **hvede**)].

\* SG certificeret palmeolie: Certifikat nummer: BVC-RSPO-1-2706606519

\*\*fra fritgående høns

Kan indeholde spor af hasselnødder og pekannødder.

| Næringsindhold pr. 100 g (ubagt) |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Energi                           | 1591 kJ/380 kcal |
| Fedt                             | 23 g             |
| -heraf mættede fedtsyrer         | 9,0 g            |
| Kulhydrat                        | 38 g             |
| -heraf sukkerarter               | 16 g             |
| Protein                          | 4,0 g            |
| Salt                             | 0,33 g           |