

- 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 nedfryses igen 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 dekorer med den medfølgende glasur. Bagte produkter bør spises inden for 24 timer efter bagning.



**Wienerbrød klar til bagning. 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.

**Hvid glasur til dekoration:**

**Ingredienser:** Sukker, vand, glukosesirup, kakaosmør.

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

| Næringsindhold pr. 100 g | Kannelsnegl (ubagt) | Glasur           |
|--------------------------|---------------------|------------------|
| Energi                   | 1594 kJ/381 kcal    | 1479 kJ/354 kcal |
| Fedt                     | 23 g                | <0,5 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 9,0 g               | <0,1 g           |
| Kulhydrat                | 39 g                | 87 g             |
| -heraf sukkerarter       | 17 g                | 80 g             |
| Protein                  | 3,9 g               | 0 g              |
| Salt                     | 0,33 g              | 0 g              |