

PRODUKTBESKRIVELSE:

NETTOVÆGT:

OPBEVARING:

HOLDBARHED:

BAGEVEJLEDNING:

Flot, høj snegl af luftig wienerbrødsdej med kanelremonce.

36 stk. à ca. 112 g - 4032 g

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

12 måneder fra produktionsdato.

Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 180-190°C i 21 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