

- PRODUKTBESKRIVELSE:** Luftig lille snegl af sprød wienerbrødsdej med kanelremonce.
- NETTOVÆGT:** 120 stk. à ca. 43 g + 2 x 150 g hvid glasur - 5460 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 15 minutter. Bages uden brug af damp. Lad afkøle ca. 30 min. og dekorer med den medfølgende glasur. Bør spises inden for 24 timer efter bagning.



**Wienerbrød klar til bagning. 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.

**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	1611 kJ/385 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	16 g	80 g
Protein	3,9 g	0 g
Salt	0,39 g	0 g