



Sødt/Wienerbrød og Birkes

Brun Glasur

Varenr: 80201



Køb

Vi bruger ingen tilsætningsstoffer i vores glasur – hverken farvestoffer eller andre e-numre. Brun glasur er rørt af fondant og dermed fremstillet udelukkende af rene råvarer; sukker, vand, glukosesirup og kakaopulver. Vores glasur er desuden kendetegnet ved at bevare sin farve og sit flotte shine også efter optørring.

Tø & Server

Optøs til stuetemperatur og glasuren er herefter klar til brug. Glasuren doseres bedst ved at presse 5–7 cm. fra posens åbning.

Ingredienser

Sukker, vand, tørret glucosesirup, kakaopulver 4%.

EAN	5701536802018
Vægt pr. stk.	175 g
Stk. pr. karton	50
Kartoner pr. palle	64
Holdbarhed:	Holdbarhed ved -18°C: 24 måneder. Holdbarhed ved +5°C/+20°C: 2 uger.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optørring.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1457kJ
Kcal	343kcal
Fedt	0,7g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4g
Kulhydrater	83g
- heraf sukkerarter	81g
Protein	0,7g
Salt	0,06g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:
https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Sode_sager/wienerbrod-birkes/brun-glasur2/