

Kannelsnegl

Varenr: 5735



Denne klassiske kannelsnegl er bagt af original wienerdej med 24 lag med masser af kanelremonce. Kanelremoncen er rørt med bittermasse med abrikoskerner, som giver remoncen en god stabilitet og en ekstra fyldig smag. Vores unikke ReadyGlaze giver desuden en kannelsnegl med et delikat og skinnende udseende – ligesom det hjælper med til at holde produktet frisk og saftigt i længere tid. Hvid glasur, rørt af fondant og helt uden brug af e-numre og farvestof, medfølger. Vores glasur er kendetegnet ved at bevare både sin farve og sit flotte shine også efter størkning.

Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 18 min. i varmluftsovn ved 190°C. Produkterne afkøles i 15 min. inden dekoration. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Ingredienser

Margarine (palme-, raps- og kokosolie, vand, emulgator (vegetabilsk E471), salt, surhedsregulerende middel (E330), naturligt aromastof og naturlig aroma, vitamin A), **hvedemel**, vand, sukker, sukkerglaze (vand, overfladebehandlingsmiddel (E953), sukker, geleringsmiddel (E406), surhedsregulerende middel (E330)), pasteuriserede **æg**, **hvedegluten**, **gær**, cremepulver (sukker, modificeret stivelse, **vallepulver (mælk)**), fedtpulver (kokosfedtstof, glucosesirup, **mælkeprotein**), **skummetmælkspulver**, stabilisator (E339(ii), E404, E450(iii)), naturlig vaniljearoma, salt, farvestof (E160a(iii)), naturlig aroma), bitter masse (abrikoskerner, sukker, vand), **glucosesirup**, **stivelse**, **tørrede æggehvider**, kanel, sirup, rørsukkersirup, salt, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300, alpha-amylase, xylanase, transglutaminase).

EAN	5701536264892
Vægt pr. stk.	94,1 g
Stk. pr. karton	48
Kartoner pr. palle	56
Holdbarhed:	15 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1835kJ
Kcal	440kcal
Fedt	26g
- heraf mættede fedtsyrer	11g
Kulhydrater	45g
- heraf sukkerarter	22g
Protein	5,6g
Salt	0,32g

