

# Mini Kannelsnegl

Varenr: 80218



Den klassiske kannelsnegl i miniudgave. Bagt af original wienerdej med 24 lag. Kombinationen af den sprøde dej, kanelremonce samt den hvide glasur giver den unikke og velkendte 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.

## Bag og server

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

<b>EAN</b>	5701536802186
<b>Vægt pr. stk.</b>	48,8 g
<b>Stk. pr. karton</b>	120
<b>Kartoner pr. palle</b>	56
<b>Holdbarhed:</b>	11 måneder.
<b>Opbevaring:</b>	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
<b>Oprindelsesland:</b>	GB
<b>AB Catering</b>	53229
<b>BC Catering</b>	53229
<b>Dagrofa Foodservice</b>	43303
<b>Dagrofa S-Engros</b>	102620
<b>Hørkram</b>	12942428

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1938kJ
Kcal	465kcal
Fedt	29g
- heraf mættede fedtsyrer	12g
Kulhydrater	44g
- heraf sukkerarter	14g
Protein	6,2g
Salt	0,37g

## Ingredienser

**Hvedemel** (tilsat calcium, jern, niacin, thiamin), margarine (palme-, raps- kokosolie, vand, salt, emulgator (vegetabilsk E471), surhedsregulerende middel (E330), naturligt aromastof og naturlig aroma, vitamin A) vand, sukker, sukkertopping 2,5% (vand, overfladebehandlingsmiddel (E953), sukker, gleringsmiddel (E406), surhedsregulerende middel (E330)), pasteuriserede **æggeblommer**, gær, cremepulver (sukker, modificeret stivelse, vallepulver(**mælk**), fedtpulver (kokosfedtstof, glukosesirup, **mælkeprotein**), **skummetmælkspulver**, stabilisator (E339(ii), E404, E450(iii))), naturligt vaniljearoma, salt, farvestof (160a(iii)), naturlig aroma), sirup, kanel, bagehjælpemiddel (druesukker, emulgator (vegetabilsk E472e), melbehandlingsmiddel (E300, xylanase)), salt. Kan indeholde spor af pekan-, hasselnødder og mandler. GLASUR: Sukker, vand/vatten, tørret glucosesirup.

