

SG* KANEELKOEK

Artikelnummer: 18080000



Een Deense swirl gevuld met kaneel en suikersiroop. Gemaakt met 24 laagjes bladerdeeg en een laagje suikerglazuur. Inclusief een zakje ahornsiroop. De kaneelkoek heeft een diameter van 9,5 cm en een gewicht van 87 gram.

Thaw & Bake

Ontdooien gedurende 0 min, baktijd: 21 min, baktemperatuur: 170° - 190°C

EAN	05701536264892
Gewicht per stuk	86,8 g
Stuks per zak	12
Stuks per karton	48
Aantal zakken per karton	4
Kartons per pallet	56
Houdbaarheidsdatum	15 Maanden
Stock	Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Land van herkomst	BE

Voedingswaarde per 100gr.

Energie	1817kJ
Kcal	435kcal
Vet	26g
waarvan verzadigd	11g
Koolhydraten	44g
waarvan suikers	21g
Vezels	1,3g
Eiwitten	5,7g
Salt	0,41g

Ingrediënten

Ingrediënten: Margarine (palm-, koolzaad en kokosolie, water, emulgator (E471), zout, zuurteregelaar (E330), natuurlijke aromastof en natuurlijk aroma, vitamine A), **tarwebloem**, water, suiker, suikerglazuur (water, glansmiddel (E953), suiker, geleermiddel (E406), zuurteregelaar (E330)), gepasteuriseerd **eieren**, **tarwe**gluten, gist, creme patissière (suiker, gemodificeerd zetmeel, weipoeder (**melk**), vetpoeder (kokosvet, glucosesiroop, **melk**eiwit), magere **melk**poeder, stabilisator (E339(ii), E404, E450(iii))), natuurlijk vanille aroma, zout, kleurstof (E160a(iii)), natuurlijk aroma), bittere massa (abrikozenzaad, suiker, water, glucosesiroop, zetmeel, eiwitpoeder), kaneel, stroop, rietsuikerstroop, zout, **tarwe** moutmeel, meelverbeteraar (E300, alpha-amylase, xylanase, transglutaminase). Kan sporen van sesamzaad, amandelen, pecan- en hazelnoten bevatten. **glazuur**: Suiker, water, gedroogde glucosestroop.