

PREMIUM SUISSE ROND

Artikelnummer: 21030004



Een klassieke suisse met rozijnen. Gemaakt met 15% roomboter. De suisse heeft een diameter van 9,5 cm en een gewicht van 105 gram.

Thaw & Bake

Ontdooien gedurende 15 min, baktijd: 21 min, baktemperatuur: 170° - 190°C

EAN	5413056019837
Gewicht per stuk	105 g
Stuks per zak	36
Stuks per karton	36
Aantal zakken per karton	1
Kartons per pallet	80
Houdbaarheidsdatum	12 Maanden
Stock	Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Land van herkomst	BE

Voedingswaarde per 100gr.

Energie	1230kJ
Kcal	294kcal
Vet	13g
waarvan verzadigd	8,3g
Koolhydraten	38g
waarvan suikers	14g
Vezels	1,4g
Eiwitten	5,3g
Salt	0,63g
Vet (%)	14,1%

Ingrediënten

Deeg: tarwebloem, boter (melk) (14,5%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, meelverbeteraar (E300, enzyme), ei .
Vulling: crème vulling (26,7%) (water, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel (E1414), ei, volle melkpoeder, weipoeder (melk), heeleipoeder, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof (E160a111), vanille extract), rozijnen (7,6%). Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen, soja.