

# SG\* SUISSSE LANG

Artikelnummer: 22250004



Een lange suisse met rozijnen. Gemaakt met een mix van roomboter en margarine. De suisse is 13,5 cm lang en heeft een gewicht van 100 gram.

## Thaw & Bake

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

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>EAN</b>                      | 5413056034298   |
| <b>Gewicht per stuk</b>         | 100 g   |
| <b>Stuks per zak</b>            | 20  |
| <b>Stuks per karton</b>         | 40  |
| <b>Aantal zakken per karton</b> | 2   |
| <b>Kartons per pallet</b>       | 80  |
| <b>Houdbaarheidsdatum</b>       | 12 Maanden  |
| <b>Stock</b>                    | <b>Bewaren bij -18°C of kouder.</b> Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. |
| <b>Land van herkomst</b>        | BE  |

## Voedingswaarde per 100gr.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Energie           | 1090kJ  |
| Kcal              | 260kcal |
| Vet               | 9,8g    |
| waarvan verzadigd | 5,1g    |
| Koolhydraten      | 37g     |
| waarvan suikers   | 18g     |
| Vezels            | 1,7g    |
| Eiwitten          | 4,9g    |
| Salt              | 0,8g    |

## Ingrediënten

Deeg: **tarwebloem**, water, margarine (palmvet, water, koolzaadolie, zout), suiker, gist, magere **melk**poeder, gejodeerd zout, emulgator (E472e), verdikkingsmiddel (E412), **tarwegluten**, enzyme (alpha-amylase, hemicellulase), **tarwemoutmeel**, zuurteregelaar (E262(ii), E341(i)), meelverbeteraar (E300), koolzaadolie, **lactose**, dextrose, **sojabloem**. **Vulling**: water, rozijnen (13,4%), crème vulling (**melk**) (10,0%) (suiker, weipoeder (**melk**), gemodificeerd zetmeel (E1414), **lactose**, magere **melk**poeder, **melk**eiwit, **room**poeder, stabilisator (E450(iii), E516), artificieel aroma, wortelextract, verdikkingsmiddel (E401)), **eiwit**, katoenzaadolie. Decoratie: **ei**, **eigeel**, water, zout. Kan sporen bevatten van: sesamzaad, noten.