

SG* SUISSE 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

EAN	5413056034298
Gewicht per stuk	100 g
Stuks per zak	20
Stuks per doos	40
Aantal zakken per doos	2
Dozen 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	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.