

SG* SUISSE ROND

Artikelnummer: 21810000



Een klassieke suisse met rozijnen. Gemaakt met een mix van roomboter en margarine. 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	5413056019561
Gewicht per stuk	105 g
Stuks per zak	36
Stuks per doos	36
Aantal zakken per doos	1
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	1197kJ
Kcal	286kcal
Vet	12g
waarvan verzadigd	6,5g
Koolhydraten	38g
waarvan suikers	14g
Vezels	1,4g
Eiwitten	5,3g
Salt	0,71g
Vet (%)	14,63%

Ingrediënten

Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, boter (melk), kokosnootolie, zout, koolzaadolie, tarwegluten, emulgator (E471), meelverbeteraar (E300, enzyme), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, 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 (E160aiii), vanille extract), rozijnen (7,6%).** Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen, soja.