



# Розан с малиной

Артикул 6106

Мучное кондитерское изделие – полуфабрикат замороженный

## Выпекать замороженным

Замороженный полуфабрикат Розан с малиной поместить в предварительно разогретую до 190°C конвекционную печь. Выпекать в течение 18 минут. При выпекании изделий в печах другого типа изменяйте температуру, но не время выпекания. Приступить к нанесению глазури рекомендуется не ранее, чем через 15 минут после выпекания. Выпеченный продукт употребить в течение 24 часов.

<b>EAN-код короба</b>	5701014059477
<b>Вес шт.</b>	105,3 g
<b>Шт. в коробке</b>	48
<b>Коробок на паллете</b>	56
<b>Срок годности:</b>	11 месяцев
<b>Условия хранения:</b>	Замороженные изделия (полуфабрикаты) хранить при температуре не выше минус 18°C. Размороженные изделия (полуфабрикаты) не подлежат повторному замораживанию.

**Страна-производитель** DK

## Пищевая ценность (на 100 г)

Энергетическая ценность	1394кДж
Ккал	334ккал
Жиры	21г
- в т.ч. Насыщенные	8,5г
Углеводы	31г
- в т.ч. сахара	12г
Белки	4,7г
Соль	0,22г

## Состав

Мука (мука пшеничная, мука пшеничная солодовая), растительный маргарин (масло пальмовое, масло рапсовое, масло кокосовое, вода питьевая, эмульгатор E471, соль, регулятор кислотности E330, натуральный сливочный ароматизатор), начинка из малины (малина, сахар, вода питьевая, кукурузный крахмал, агент желирующий E418, консервант E202, регулятор кислотности E331, концентрат бузины), вода питьевая, сахар, желтки яичные (желтки яичные, соль), дрожжи хлебопекарные, глютен пшеничный, сахарная глазурь (вода питьевая, глазирователь E953, сахар, агент желирующий E406, консервант E202, регулятор кислотности E330), тапиоковый крахмал, пшеничный крахмал, стабилизатор E440, улучшитель хлебопекарный (декстроза, эмульгатор E472e, агент антислеживающий E170, ферментные препараты, антиокислитель E300), миндальная паста (орехи миндаль, сахар, вода питьевая, масло рапсовое, консервант E202), натуральный сливочный ароматизатор. Может содержать семена кунжута, орехи (пекан, фундук).

