

Улитка с корицей

Артикул 5738



Незаменимая позиция для ассортимента кофеен и пекарен - идеальное соотношение ароматной равномерной начинки и нежного хрустящего теста. Топпинг из сахарной глазури уже вложен в короб, экспериментируйте с разнообразными вариантами тематического декора!

Выпекать замороженным

Замороженный полуфабрикат 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. Использовать сахарную глазурь предварительно разморозив при комнатной температуре в течение 30 минут. Равномерно распределить содержимое одного пакета на половину изделий, вложенных в короб.

Состав

Маргарин растительный (пальмовое, рапсовое, кокосовое масло, вода питьевая, эмульгатор E471), соль пищевая, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «сливочный», мука (пшеничная и солодовая), вода питьевая, сахар белый, сахарная глазурь (вода питьевая, глазирующий агент E953, сахар белый, желирующий агент E 406, консервант E202, регулятор кислотности E330)), яйцо куриное пищевое (яйца, соль), глютен пшеничный, дрожжи хлебопекарные, заварной крем (сахар белый, модифицированный картофельный крахмал, молочный порошок, сливочная пудра (коростовое масло, глюкозный сироп, молочный белок казеинат), обезжиренное сухое молоко, стабилизаторы E339, E404, E450, натуральный ароматизатор «ваниль», соль

EAN-код короба	5701014059439
Вес шт.	94,1 g
Шт. в коробке	48
Коробок на паллете	56
Срок годности:	11 месяцев
Условия хранения:	Замороженные изделия (полуфабрикаты) хранить при температуре не выше минус 18°C. Размороженные изделия (полуфабрикаты) не подлежат повторному замораживанию.

Страна-производитель ДК

Пищевая ценность (на 100 г)

Энергетическая ценность	1586кДж
Ккал	380ккал
Жиры	24г
- в т.ч. Насыщенные	10г
Углеводы	35г
- в т.ч. сахара	14г
Белки	5,3г
Соль	0,3г