



Fikabröd/Vetebröd

# Kanelbulle

Produktkod: 215269



Klassisk kanelbulle med pärlsocker.

## Deg

Bakinstruktion med jässkåp Tina över natten i kylrum (ca 2-4°C) eller i rumstemperatur under plast i ca 60 min. Jäs 50-60 min i jässkåp (35-37°C, 70% fuktighet). Grädda 6-8 min i 190-200°C. OBS. Gräddningstider och temperatur är riktvärden beroende på ugn. Bakinstruktion utan jässkåp Tina kanelsnäcka över natten i kyl eller 1 timme i rumstemperatur. Jäs ca 2-3 timmar under plast i rumstemperatur. Äggstryk och dekorera med pärlsocker. Baka av i ca 190°-200°C i ca 6-8 minuter.

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, socker, vegetabilisk olja och fett (palm (SG), raps, kokos, fullhärdad raps), jäst, aprikoskärnor, glukossirap, kanel, VETESTÄRKELSE, modifierad stärkelse, SKUMMJÖLKSPULVER, salt, kardemumma, VETEGLUTEN, potatisfiber, naturlig arom (vanilj), vegetabiliskt emulgeringsmedel (E471, E472e), arom, vitamin A, konserveringsmedel (E202), potatisstärkelse, maltmjöl av VETE, mjölbehandlingsmedel (E300), enzym (amylas och xylanas), surhetsreglerande medel (E330).

Kan innehålla spår av: ägg, mandel och pekannötter

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>EAN</b>                      | 7315060152693                    |
| <b>Vikt per styck</b>           | 45 g                             |
| <b>Antal per kartong</b>        | 152                              |
| <b>Antal kartonger per pall</b> | 56                               |
| <b>Hållbarhet:</b>              | 240 dagar i obruten fryskeджа    |
| <b>Förvaring:</b>               | Förvaras vid -18°C eller kallare |
| <b>Ursprungsland:</b>           | SE                               |

## Näringsdeklaration per 100 g

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Energi              | 1343kJ  |
| Kcal                | 320kcal |
| Fett                | 14g     |
| - varav mättat fett | 8,6g    |
| Kolhydrater         | 41g     |
| - varav sockerarter | 6,5g    |
| Fiber               | 1,8g    |
| Protein             | 6,4g    |
| Salt                | 0,39g   |
| Sodium              | 0,156g  |



Se mer detaljer, inspiration och recept online: