Dagmartærte

Ubagt, forhævet wienerbrød med 34% borgmestermasse. Dybfrossen.

Varenummer: 10000810



Servér godt, traditionelt bagerhåndværk. Dagmartærten er klassisk wienerbrød – beregnet til 4-6 personer. Den består af sprøde lag af wienerdej, der er fyldt med smagfuld remonce og en lækker vaniljecreme, der er en integreret del af fyldet og tilfører en blød, cremet smag. Vedlagt hvid og brun glasur. Fra frost, så du kan få oplevelsen af friskbagt wienerbrød.

Tilberedning:
Tilberedning: Bag direkte fra frost i ca. 23-25 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.

Allergener:
Indeholder Glutenholdigt korn, Æg, Mælk, Nødder, Hvede og Mandel. Kan indeholde spor af Hasselnødder og Pekannødder.

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, vand, palmeolie, sukker, rapsolie, gær, pasteuriserede **æggeblommer**, abrikoskerner, **mandler**, modificeret stivelse, vegetabilske emulgatorer (E471, E472e), salt, invertsukkersirup, vallepulver (**mælk**), stabilisatorer (E440, E412, E401, E516, E450), ethanol, farvestoffer (E170, E160a), kokosolie, melbehandlingsmidler (xylanase (**hvede**), amylase (**hvede**), E300), **sødmælkspulver**, naturlig aroma, glukosesirup, surhedsregulerende midler (E330), **mælkeprotein**. Kan indeholde spor af **hasselnødder** og **pekannødder**. Vedlagt: Hvid glasur (sukker, vand, glukosesirup, kokosolie, surhedsregulerende midler (E260)). Brun glasur (sukker, glukosesirup, kokosolie, vand, kakaopulver 2%, farvestof (E150d), surhedsregulerende midler (E260)).

Detaljer

Stk. pr. kolli:
20

Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning

Vægt:
375 g.

Nettovægt pr. kolli:
7500 g.

Bagetemperatur:
190 °C

Bagetid:
23-25 min.

Antal pr. palle:
40

Holdbarhed:
450 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1801 kJ/430 kcal
Fedt:	30 g
- heraf mættede fedtsyrer:	11 g
Kulhydrat:	35 g
- heraf sukkerarter:	17 g
Kostfibre:	1,3 g
Protein:	4,3 g
Salt:	0,35 g