

Spandauer m. creme

Ubagt, forhævet wienerbrød med 20% creme. Dybfrossen.

Varenummer: 10000090



Traditionelt dansk wienerbrød, når det er bedst - i hvert fald hvis du spørger vores bagere. En lækker spandauer med remonce og en lækker blød vaniljecreme, der oftes spises om morgenen. Inklusiv hvid glasur. Fra frost så du kan få oplevelsen af friskbagt wienerbrød.

Tilberedning:

Tilberedning: Bag direkte fra frost i 18-20 min ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Hvedemel**, palmeolie, sukker, rapsolie, gær, pasteuriserede **æggeblommer**, modificeret stivelse, vallepulver (**mælk**), abrikoskerner, vegetabilske emulgatorer (E471, E472e), vaniljesukker, stabilisatorer (E440, E412, E401, E516, E450), salt, farvestoffer (E170, E160a), kokosolie, glukose, **sødmælkspulver**, naturlig aroma, gleringsmidler (E406), glukosesirup, melbehandlingsmidler (xylanase (**hvede**), amylase (**hvede**), E300), **mandler**, surhedsregulerende midler (E330), **mælkeprotein**. Kan indeholde spor af **hasselnødder** og **pekannødder**. Vedlagt: Hvid glasur (sukker, vand, glukosesirup, kokosolie, surhedsregulerende middel (E260)).

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1431 kJ/342 kcal
Fedt:	23 g
- heraf mættede fedtsyrer:	9,3 g
Kulhydrat:	29 g
- heraf sukkerarter:	9,5 g
Kostfibre:	1,2 g
Protein:	4,3 g
Salt:	0,28 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
48



Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning



Vægt:
90 g.



Nettovægt pr. kolli:
4320 g.



Bagetemperatur:
190 °C



Bagetid:
18-20 min.



Antal pr. palle:
104



Holdbarhed:
450 dage