

Kannelsnurre

Ubagt, forhævet bløddej. Dybfrossen.

Varenummer: 10000884



En håndsnoet snurre fyldt med sød, let krydret remonce af kanel. Bagt med vores eksklusive bløddej, der giver en lækker blød og svampet konsistens. For en ekstra smagsoplevelse har vi drysset med knasende hasselnøddeflager og sukker på toppen.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø i ca. 45 min. ved stuetemperatur, og bag i 16 min. ved 180°C (varmluft).

Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Æg, Mælk, Nødder, Hvede og Hasselnødder. Kan indeholde spor af Sesamfrø og Valnød.

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, palmeolie, brun farin (sukker, rørmelasse), sukker, rapsolie, perlesukker, gær, modificeret stivelse, **hasselnøddeflager**, vallepulver (**mælk**), kanel, dextrose, **hvedegluten**, pasteuriserede **æg**, vegetabiliske emulgatorer (E471, E472e, E481), hævemidler (E450, E500), stabilisatorer (E440, E412, E401, E516, E450), salt, farvestoffer (E170, E160a), kokosolie, **sødmælkspulver**, melbehandlingsmidler (amylase (**hvede**), xylanase (**hvede**), E300), naturlig aroma, glukosesirup, surhedsregulerende midler (E330), **mælkeprotein**. Drys: Perlesukker og **hasselnøddeflager**. Kan indeholde spor af **sesamfrø** og **valnødder**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1419 kJ/339 kcal
Fedt:	16 g
- heraf mættede fedtsyrer:	5,6 g
Kulhydrat:	43 g
- heraf sukkerarter:	18 g
Kostfibre:	2 g
Protein:	5,2 g
Salt:	0,43 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
40



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
160 g.



Nettovægt pr. kolli:
6400 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
45 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
16 min.



Antal pr. palle:
56



Holdbarhed:
365 dage