

Kannelsnurre T&S

Bagt bløddøj med 34% kanelremonce og drysset med 3% perlesukker og 1% hasselnøddeflager. T&S. Dybfrossen.

Varenummer: 10001474



En håndsnoet snurre bagt med vores signatur bløddøj, der giver en lækker blød og svampet krumme. Fyldt med sød, let krydret remonce af kanel. For en ekstra smagsoplevelse har vi drysset med knasende hasselnøddeflager og sukker på toppen. Bare tøj op og servér.

Tilberedning:

Tilberedning: Optøj ved stuetemperatur i ca. 2 timer - gerne tildækket med plastik for at undgå udtørring. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 190°C

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 3%, gær, modificeret stivelse, **hasselnøddeflager** 1%, vallepulver (**mælk**), kanel, dextrose, pasteuriserede **æg**, **hvedegluten**, vegetabiliske emulgatorer (E471, E472e, E481), hævemidler (E450, E500), stabilisatorer (E440, E412, E401, E516, E450), salt, farvestoffer (E170, E160a), kokosolie, **sødmælkspulver**, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300), naturlig aroma, glukosesirup, surhedsregulerende middel (E330), **mælkeprotein**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1580 kJ/378 kcal
Fedt:	18 g
- heraf mættede fedtsyrer:	6,2 g
Kulhydrat:	48 g
- heraf sukkerarter:	20 g
Kostfibre:	2,1 g
Protein:	5,6 g
Salt:	0,48 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
1



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
5800 g.



Nettovægt pr. kolli:
5800 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
120 min.



Bagetemperatur:
190 °C



Bagetid:
2-3 min.



Antal pr. palle:
56



Holdbarhed:
365 dage