Smørbagt Kanelsnurre

Bagt bløddej. Tø og server. Dybfrossen.

Varenummer: 10001232

Vores bagere har fundet den gode kanel frem fra skuffen og bagt lækre Kanelsnurrer på smør og med en lækker bløddej. Det giver en fantastisk blød og svampet konsistens. Derudover er den fyldt med masser af velsmagende kanelremonce. Perfekt til den søde tand. Skal bare tø op, og så er den klar til servering.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø 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 og Hvede. Kan indeholde spor af Nødder, Sesamfrø, Hasselnødder og Valnød.

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, smør (**mælk**) 27%, sukker, vand, pasteuriserede **æg**, gær, kanel, **sødmælkspulver**, modificeret stivelse, rapsolie, salt, vegetabilsk ærteprotein, vegetabilske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), melbehandlingsmidler (xylanase (**hvede**), amylase (**hvede**), E300), modificeret majsstivelse, dextrose. Kan indeholde spor af **sesamfrø**, **hasselnødder** og **valnødder**.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 50
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 108 g.
- Nettovægt pr. kolli: 5400 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 120 min.
- Bagetemperatur: 190 °C
- Bagetid: 2-3 min.
- Antal pr. palle: 56
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1723 kJ/412 kcal
Fedt:	24 g
- heraf mættede fedtsyrer:	15 g
Kulhydrat:	42 g
- heraf sukkerarter:	19 g
Kostfibre:	1,9 g
Protein:	5,6 g
Salt:	0,42 g