

4200.8442: Kanelnurre

Beskrivelse:

Kanelnurre er en klassisk favorit, som er bagt på vores velkendte bløddej med en skøn kanelremonce. Kanelen giver en varm og krydret smag til snurren, som aldrig går af mode. Den smukke spiralform er unik fra snurre til snurre, da vi snor hver enkel af dem i hånden. Den gyldne brune farve, i kombination med dem mørke kanelremonce, giver en flot visuel appel i hver snoning, som fuldendes med et drys af kanel, rasp og sukker på toppen.

Produktdata:

Varenummer : 4200.8442
 Varenavn : Kanelnurre
 Kategori : Tø og server*

Forpakkingsinformation:

Vægt pr. stk. ca. : 95 g
 Antal pr. karton : 4 x 12 stk.

Ingrediensliste:

HVEDEMEL, margarine (palmeolie, rapsolie, vand, kokosolie, salt, vegetabilsk emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), naturlig aroma, vitamin A), sukker, vand, invertsukkersirup, modificeret stivelse, rasp (HVEDEMEL, rapsolie, sukker, gær, salt tilsat jod), kanel, glukosesirup, gær, salt, HVEDEGLUTEN, vallepulver (MÆLK), rapsolie, solsikkeolie, stabilisator (E412, E401), vegetabilsk emulgator (E472e, E471), SKUMMETMÆLKSPULVER, kokosolie, vegetabilsk protein (ærte, kartoffel, bønne), dextrose, melbehandlingsmiddel (E300), farve (E160a), naturlig aroma, maltodextrin, majsstivelse, MÆLKEPROTEIN.



Holdbarhed og opbevaring: (Max Temp.)

Holdbarhed, frost (-18°C) : 540 dage, ofte god efter
 Holdbarhed, køl, uåbnet (5°C): 48 timer
 Holdbarhed, kølemontre (5°C): 48 timer
 Holdbarhed, åbnet (25°C) : 24 timer

Dybfrossen. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Teknologier:

Varmeskab : -
 Ovn : -
 Klapgrill : -
 High speed oven : -

Tilberedning: (Anbefaling til ovn)

Optøningstid : 60-120 minutter
 Bagetemperatur : -
 Bagetid : -

Næringsindhold

	pr. 100 g	pr. stk
Energi	1.606 kJ	1.526 kJ
	384 kcal	365 kcal
Fedt	17 g	17 g
- heraf mættede fedtsyrer	8,3 g	7,9 g
Kulhydrat	49 g	47 g
- heraf sukkerarter	18 g	18 g
Kostfibre	2,1 g	2,0 g
Protein	6,0 g	5,7 g
Salt	0,73 g	0,70 g

Alt anvendt palmeolie er RSPO-Certificeret (SG).

*Spiseklart, kulinarisk opvarming.