

Kopenhagener mit Mohn , ca. 85 g

Artikel-Nr.: 10000126

Teigling
(Teig ist
bereits



Das klassisch dänische Mohn-Plunder, verfügt über eine typisch dänische Remonce-Füllung und ist mit blauem Mohn bestreut. Wir haben ihn aus Weizenmehl und Eiern aus Bodenhaltung sowie segregierter, in den Teig ausgerollter Margarine gebacken.

Allergene:

Enthält: **weizen, milch, eier und mandel und mandelprodukte**

Kann Spuren enthalten von: **pekannuss und pekannussprodukte und haselnuss und haselnussprodukte**

Zutaten:

Zutaten: **Weizenmehl** (eu), Wasser, pflanzliches Fett und Öl (getrenntes Palmöl, Raps, Kokos), Zucker, 3,5 % blauer Mohn, pasteurisierte **eier**, Hefe, **mandeln**, Salz, modifizierte Stärke, **molkeneiweiß**, **molkepulver (milch)**, pflanzliche Emulgatoren (E 472e, E 471), Stabilisatoren (E 440, E 412, E 401, E 516, E 450), Citrus Fasern, Farbstoffe (E 170, E 160a), **vollmilchpulver**, natürliches Aroma, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Amylase, Xylanase, E 300), Säureregulator (E 330), **milcheiweiß**, Vitamin A. Kann Spuren enthalten von Haselnuss und Pekannuss.

Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1467 kJ/352 kcal
Fett:	21 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	8,3 g
Kohlenhydrate:	33 g
- hiervon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	2,4 g
Protein:	6,3 g
Salt:	0,8 g

Details



Gewicht:
85 gramm



Nettogewicht pro Packung:
6800 gramm



Stück pro Packung:
80



Qty. pro Palette:
72



Auftautemperatur:
Zimmertemperatur



Abtauzeit:
20-30 min.



Backtemperatur:
190 °C



Backzeit:
17-18 min.



Haltbarkeit:
450 tage

Kohberg Bakery Group A/S
Kernesvinget 1
DK-6392 Bolderslev
Tel: +45 73 64 64 00
www.kohberg.com



Wir sind Bäcker