

Wienerstange, ca. 375 g. Tiefgekühlt.

Artikel-Nr.: 10000116



Eine traditionelle Wienerstange dänischer Art für 4-6 Personen. Wir haben das Kopenhagener Gebäck aus Weizenmehl gebacken und mit Margarine aus RSPO-zertifiziertem Palmöl gerollt und gefaltet. Die Wienerstange ist mit Perlzucker und gehackten Haselnüssen bestreut. Der gute Geschmack wird von der süßen "Remonce"-Füllung unterstützt.

Backanleitung:

Backanleitung: Direkt aus dem Gefrierfach: 23-25 Minuten bei 190 °C im vorgeheizten Heißluftofen aufbacken. Beim Backen die Entlüftung offen halten, d.h. ohne Wasserdampf backen.

Allergene:

Enthält: **weizen, milch, eier, glutenhaltige körner, mandel und mandelprodukte und haselnuss und haselnussprodukte** Kann Spuren enthalten von: **pekannuss und pekannussprodukte**

Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl**, Palmöl, Zucker, Rapsöl, Perlzucker, Aprikosenkerne, Hefe, pasteurisierte **eidotter**, **haselnussflocken**, modifizierte Stärke, **molkepulver (milch)**, Salz, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), Farbstoffe (E170, E160a), **vollmilchpulver**, **mandeln**, natürliches Aroma, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), Säureregulator (E330), **milcheiweiss**, Vitamin A. Kann Spuren von Pekannüssen enthalten. Bestreut mit Perlzucker und Haselnussflocken



Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1649 kJ/396 kcal
Fett:	27 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	33 g
- hiervon Zucker:	15 g
Ballaststoffe:	1,4 g
Protein:	4,6 g
Salt:	0,39 g

Details

-  Stück pro Packung: 15
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 375 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 5625 gramm
-  Backtemperatur: 190 °C
-  Backzeit: 23-25 min.
-  Qty. pro Palette: 72
-  Haltbarkeit: 450 tage