

# Nusskamm, ca. 85 g.

Artikel-Nr.: 10000170



Der Nusskamm ist ein traditionelles Kopenhagener Frühstücksgebäck. Das Kopenhagener Gebäck ist aus Weizenmehl gebacken und mit Margarine aus RSPO-zertifiziertem Palmöl gerollt und gefaltet. Für den guten Geschmack haben wir eine leckere "Remonce"-Füllung hinzugefügt und das Gebäck mit Perlzucker und gehackten Haselnüssen bestreut.

## Backanleitung:

Auftauen Minimum 30 Min. Zimmertemperatur. Ca. 18-20 Minuten bei 190 °C backen (Heissluftofen). Luftklappe offen halten.

## Allergene:

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











**Kann Spuren enthalten von: sesamkörner**

## Zutaten:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Palm Öl, Zucker, Perlzucker, pasteurisierte **eigelb, haselnussflocken**, Hefe, Aprikosenkerne, modifizierte Stärke, Kokosnussöl, Salz, **molkepulver (milch)**, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), **weizengluten**, Farbstoffe (E170, E160a), Säureregulator (E330), **mandeln, vollmilchpulver**, Mehlbehandlungsmittel (Amylase, Xylanase, E300), natürliches Aroma, Glukosesirup, **milcheiweiss**, Vitamin A. Dekor: **haselnussflocken** und Perlzucker.



## Details

-  Stück pro Packung: 48
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 85 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 4080 gramm
-  Auftautemperatur: Zimmertemperatur
-  Abtauzeit: 30 min.
-  Backtemperatur: 190 °C
-  Backzeit: 18-20 min.
-  Qty. pro Palette: 72
-  Haltbarkeit: 365 tage

## Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1626 kJ/390 kcal
Fett:	25 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	36 g
- hiervon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	1,3 g
Protein:	4,6 g
Salt:	0,41 g