

Pekannusstasche mit Ahornsirup, ca. 95 g

Artikel-Nr.: 10000086



Die Pekannusstasche mit Ahornsirup ist eine moderne Variante des Kopenhagener Gebäcks. Wir haben das Gebäck mit Pekannüssen geschmückt, um ein schönes Aussehen und einen guten Biss zu erzielen. Das Kopenhagener Gebäck ist aus Weizenmehl gebacken und wird mit Margarine aus RSPO-zertifiziertem Palmöl gerollt und gefaltet. Inklusive Sirup.

Backanleitung:

Backanleitung: Direkt aus dem Gefrierfach zubereiten. Bei 190 °C (Heißluftofen) 18-20 Min. backen. Beim Backen die Entlüftung offen halten, d.h. ohne Wasserdampf backen.

Allergene:

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

Zutaten:









Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Palmöl, Zucker, Rapsöl, brauner Zucker, **pekannüsse** 3%, modifizierte Stärke, Hefe, pasteurisiertes **eigelb**, Kokosnussöl, Salz, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), **molkepulver (milch)**, natürliches Aroma, Festigungsmittel (E953), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), Farbstoffe (E170, E160a), **vollmilchpulver**, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), Glukosesirup, Säureregulator (E330), Geliermittel (E406), **milcheiweiss**, Vitamin A. Bestreut mit **pekannüssen**. Dekor: Dunkler Sirup (Glukosesirup (enthält **schwefeldioxid**), Zucker, Wasser, Ahornsirup, Melasse, natürliches Aroma, Säureregulatoren (E500, E507)).



Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1797 kJ/431 kcal
Fett:	29 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	37 g
- hiervon Zucker:	19 g
Ballaststoffe:	1,3 g
Protein:	4,2 g
Salt:	0,41 g

Details

-  Stück pro Packung: 48
-  Lagerung: -18°, nach dem Auftauen nicht einfrieren
-  Gewicht: 95 gramm
-  Nettogewicht pro Packung: 4560 gramm
-  Backtemperatur: 190 °C
-  Backzeit: 18-20 min.
-  Qty. pro Palette: 88
-  Haltbarkeit: 450 tage