

Plunderstange, ca. 375 g

Artikel-Nr.: 10000089



Traditionelles Kopenhagener Gebäck für 4-6 Personen. Unsere "Dagmar"-Stange enthält eine süße "Remonce"-Füllung und eine leckere Creme mit Vanillegeschmack. Das Kopenhagener Gebäck ist aus Weizenmehl gebacken und wird mit Margarine aus RSPO-zertifiziertem Palmöl gerollt und gefaltet. Inklusive weißem Zuckerguss.

Backanleitung:

Direkt aus dem Gefrierfach: 23-25 Minuten bei 190 °C im vorgeheizten Heißluftofen aufbacken. Tipp: Halte die Ofentür offen.

Allergene:

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

Zutaten:

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl**, Palmöl, Zucker, Rapsöl, Aprikosenkerne, Hefe, pasteurisierte **eidotter**, modifizierte Stärke, Kokosnussöl, **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), **milcheiweiss**, Säureregulator (E330), Vitamin A. Dekor: Weiße Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Kokosnussöl, Säureregulator (E260)).



Nährwertangaben pro 100 g

Energie:	1628 kJ/391 kcal
Fett:	27 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	32 g
- hiervon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	1,3 g
Protein:	4,4 g
Salt:	0,4 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