

Mini Kopenhagener Mix, 3 Varianten, ca. 40 g

Artikel-Nr.: 10001071



Eine Mix-Box mit knusprigem Minigebäck in drei leckeren Sorten: 15 Mini-Zimtschnecken, 20 Mini Kopenhagener Kamm und 20 Mini-Spandauer mit Creme. Das köstliche Gebäck wird auf Weizenmehlbasis gebacken und mit Margarine verarbeitet, die RSPO-zertifiziertes Palmöl enthält. Inklusive weißem Zuckerguss.

Backanleitung:

Zubereitung: Umluftofen auf 190°C vorheizen, tiefgekühlte Produkte auf ein Blech legen und 14-15 Minuten bei offenem Zug backen.

Allergene:

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

Zutaten:

Mini-Spandauer mit Creme

Zutaten: Wasser, **Weizenmehl**, Palmöl, Zucker, Rapsöl, modifizierte Stärke, Molkenpulver (**milch**), Hefe, pasteurisiertes **eigelb**, Aprikosenkerne, Kokosnussöl, Festigungsmittel (E953), Salz, Stabilisatoren (E440, E401, E412, E516, E450), pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Farbstoffe (E170, E160a), **vollmilchpulver**, natürliches Aroma, Glukosesirup, **mandeln, milcheiweiss**, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), Geliemittel (E406), Säureregulator (E330), Vitamin A. Kann Spuren von **haselnüssen** und **pekannüssen** enthalten. Dekor: Weiße Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Kokosnussöl, Säureregulator (E260)).

Mini-Zimtschnecke

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Palmöl, brauner Zucker (Zucker, Melasse), Rapsöl, Zucker, pasteurisiertes **ei**, Kokosnussöl, Hefe, modifizierte Stärke, Zimt 0,8%, **weizengluten**, Festigungsmittel (E953), Molkepulver (**milch**), Salz, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), **gerstenmalzmehl**, Farbstoffe (E170, E160a), **vollmilchpulver, gerstenmalzextrakt**, Säureregulator (E330), natürliches Aroma, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), Geliemittel (E406), **milcheiweiss**, Vitamin A. Kann Spuren von **haselnüssen, mandeln** und **pekannüssen** enthalten. Dekor: Weiße Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Kokosnussöl, Säureregulator (E260)).

Mini Kopenhagener Kamm

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Palmöl, Zucker, Perlzucker, Rapsöl, **haselnussflocken**, Hefe, pasteurisiertes **eigelb**, Aprikosenkerne, modifizierte Stärke, Kokosnussöl, Festigungsmittel (E953), Salz, pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Molkepulver (**milch**), Stabilisatoren (E440, E412, E401, E516, E450), Farbstoffe (E170, E160a), **mandeln, vollmilchpulver**, Mehlbehandlungsmittel (Amylase (**weizen**), Xylanase (**weizen**), E300), natürliches Aroma, Glukosesirup, Geliemittel (E406), Säureregulatoren (E330), **milcheiweiss**, Vitamin A. Kann Spuren von **pekannüssen** enthalten. Dekor: Perlzucker und **haselnussflocken**.

Details



Stück pro Packung:
55



Lagerung
-18°, nach dem Auftauen
nicht einfrieren



Gewicht:
40 gramm



Nettogewicht pro
Packung:
2200 gramm



Backtemperatur:
190 °C



Backzeit:
14-15 min.



Qty. pro Palette:
88



Haltbarkeit:
450 tage



Nährwertangaben pro 100 g

Mini-Spandauer mit Creme

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Energie: | 1285 kJ/308 kcal |
| Fett: | 20 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren: | 8,1 g |
| Kohlenhydrate: | 29 g |
| - hiervon Zucker: | 13 g |
| Ballaststoffe: | 1 g |
| Protein: | 3,5 g |
| Salt: | 0,35 g |

Mini-Zimtschnecke

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Energie: | 1707 kJ/410 kcal |
| Fett: | 29 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren: | 12 g |
| Kohlenhydrate: | 32 g |
| - hiervon Zucker: | 13 g |
| Ballaststoffe: | 1,5 g |
| Protein: | 4,6 g |
| Salt: | 0,45 g |

Mini Kopenhagener Kamm

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Energie: | 1631 kJ/390 kcal |
| Fett: | 25 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren: | 9,9 g |
| Kohlenhydrate: | 37 g |
| - hiervon Zucker: | 17 g |
| Ballaststoffe: | 1,5 g |
| Protein: | 4,7 g |
| Salt: | 0,37 g |