



Brand

Dr. Oetker

Description

Julekagehus

Net Content

403 Gram

Functional name

Julekagehus

Regulated Name

Julekager og dekorationskit - med brune julekager, farvede overtrukne chokoladelinser (med 54% Chokolade), frugtvingummier, chokoladeknapper med 43% krymmel (57% Chokolade), farvede sukkerdekorationsfigurer.

Sales Units per Pack

7

GTIN

05701073020890

Identification

1-54-002089

Country of origin

Poland

Packaging

Box (BX)

Shelf life

270 Days

Total lifespan

540 Days

Opened lifespan

-

Ingredients

Krydrede julekager. Ingredienser: Brun sukkersirup, **hvedemel, rugmel**, hævemiddel (ammonium-hydrogencarbonat), krydderier. Kan indeholde spor af: **jordnødder, mandler, hasselnødder, valnødder, æg**. Farvede sukkerovertrukne chokoladelinser - med 54% chokolade. Ingredienser: Sukker, kakaomasse, kakaosmør, **hvedemel**, stivelse, modificeret stivelse, glukosesirup, emulgator (lecithiner), koncentrat af (radise, citron og solbær), aroma, farver (curcumin, patent blue V, blandede carotener), overfladebehandlingsmidler (bivoks, hvidt og gult, carnaubavoks, shellak), syre (citronsyre). Kan indeholde spor af: **jordnødder, mælk, mandler, hasselnødder**. Frugtvingummi. Ingredienser: Glukosesirup, sukker, vand, gelatine, syre (citronsyre), koncenterater af (solbær, sort gulerod, rød radise, saflor og spirulina), gurkemejeekstrakt, aroma, overfladebehandlingsmidler (bivoks, hvidt og gult, carnaubavoks). Chokoladeknapper med 43% krymmel-med 57% chokolade. Ingredienser: Krymmel (sukker, **hvedestivelse**, glukosesirup, koncentrat af (solbær, saflor, rødbeder, spirulina, radise, citron), overfladebehandlingsmiddel (bivoks, hvidt og gult), farver (E100, E141)), sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithiner). Kan indeholde spor af: **soja, mælk, hasselnødder**. Farvede sukkerdekorationsfigurer. Ingredienser: Sukker, glukosesirup, gelatine, syre (citronsyre), stivelse, fortykningsmiddel (arabisk gummi), salt, farver (curcumin, E150d, rødbedefarve, E172), hydrolyseret **mælkeprotein**, aroma, overfladebehandlingsmiddel (bivoks, hvidt og gult Kan indeholde spor af: **æg**.

Usage

-

Storage

Opbevares køligt og tørt.

Temperature

MIN: - MAX: -

Allergens

Gluten Contains	Crustacean Free from	Egg May contain	Fish Free from	Peanuts May contain	Soybean May contain	Milk May contain
Tree Nuts May contain	Celery Free from	Mustard Free from	Sesame Seed Free from	Dioxide and Sulphite Free from	Lupine Free from	Molluscs Free from

Nutrients

Serving size
100 Gram

Energy	1524 Kilojoule, 359 Kilocalorie (international table)
Fat	1.4 Gram
Of which saturated fat	0.7 Gram
Carbohydrate	81 Gram
Of which sugars	53 Gram
Protein	5.0 Gram
Salt equivalent	0.06 Gram
Fibre, total dietary	2.2 Gram

Contact

-

Packaging Marks

-

Preparation Serving

Julekagehus Tilføj: 150-200g flormelis 1 pasteuriseret æggeghvid eller anvend Dr. Oetker Baking Glue Sådan gør du: 1. Pisk æggeghviden stiv, og tilsæt gradvist den nødvendige mængde flormelis for at opnå en meget fast glasur. 2. Tjek konsistensen: træk en streg glasur og skær den over med en kniv. Linjen fra kniven skal forblive synlig, så har glasuren den rette konsistens. Kom Glasuren i en frysepose, luk den tæt, klip et hjørne af, og brug den som en sprøjtepose til at samle julekagehuset. 1. Placer bundpladen på arbejdsfladen. Påfør glasur på kanterne af den trekantede plade og tagpladen (den smalle side nedad), og placer dem samlet på bundpladen. 2. Skær en dør ud af den anden trekantede plade med en skarp kniv. Påfør glasur på kanterne og fastgør den til pladen og tagpladen. 3. Påfør glasur på kanterne af den anden tagplade, placer den med den smalle side nedad, og luk huset. Påfør derefter glasur på døren, og fastgør den til pladen. 4. For at dekorere julekagehuset laves prikker med glasur på pladerne, og dekorationerne sættes fast. Som sidste trin sættes små snefnug/isdråber på julekagehuset. Kreativt tip: Klip figurene ud fra det ydre karton, og placer dem ved siden af huset, eller fastgør dem med glasur foran julekagehuset.