



Bløddejskannelsnegl / Softdough Cinnamon Bun / Weiche Zimtschnecke

Varenr. 10001046
Article no.

DK: Ubagt, forhævet bløddøj. Dybfrossen. **Ingredienser:** Hvedemel, vand, brun farin (sukker, rørmelasse), palmeolie, fruktose-glukose sirup, rapsolie, gær, sukker, glukosesirup, kanel, modificeret stivelse, vallepulver (**mælk**), hævemidler (E450, E500), vegetabiliske emulgatorer (E471, E472e), salt, invert sirup, majsstivelse, fortykningsmidler (E412), dextrose, farvestoffer (E170, E160a), kokosolie, stabilisatorer (E401, E516, E450), melasse, **sødmælkspulver**, melbehandlingsmidler (E300, amylase (**hvede**), xylanase (**hvede**)), naturlig aroma, surhedsregulerende midler (E330, E500, E507), **mælkeprotein**. Kan indeholde spor af **æg, hasselnødder, mandler og pekannødder**.

Vedlagt: Hvid glasur (Sukker, vand, glukosesirup, kokosolie, surhedsregulerende midler (E260)).

Tilberedning: Optø i ca. 30 min. ved stuetemperatur, og bag i ca. 12-14 min. ved 180°C (varmluft).

Opbevaring: I dybfryser -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

EN: Unbaked, pre-proved soft dough. Quick-frozen. **Ingredients:** Wheat flour, water, brown sugar (sugar, cane sugar molasses), palm oil, fructose-glucose syrup, rapeseed oil, yeast, sugar, glucose syrup, cinnamon, modified starch, whey powder (**milk**), raising agents (E450, E500), vegetable emulsifiers (E471, E472e), salt, invert syrup, corn starch, thickeners (E412), dextrose, colours (E170, E160a), coconut oil, stabilizers (E401, E516, E450), molasses, **whole milk powder**, flour treatment agents (E300, amylase (**wheat**), xylanase (**wheat**)), natural flavouring, acidity regulators (E330, E500, E507), **milk protein**. May contain traces of **eggs, hazelnuts, almonds, and pecan nuts**.

Enclosed: White icing (Sugar, water, glucose syrup, coconut oil, acidity regulator (E260)).

Preparation: Defrost at room temperature for 30 min. Bake for approx. 12-14 min. at 180°C (convection oven).

Storage: In freezer at -18°C or colder. Do not refreeze after thawing.

DE: Ungebackener, vorgegärter Hefeteig. Tiefgefroren. **Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, brauner Zucker (Zucker, Melasse), Palmöl, Fruktose-Glukosesirup, Rapsöl, Hefe, Zucker, Glukosesirup, Zimt, modifizierte Stärke, Molkepulver (**Milch**), Backtreibmittel (E450, E500), pflanzliche Emulgatoren (E471, E472e), Salz, Invertzuckersirup, Maisstärke, Verdickungsmittel (E412), Traubenzucker, Farbstoffe (E170, E160a), Kokosnussöl, Stabilisatoren (E401, E516, E450), Melasse, **Vollmilchpulver**, Mehlbehandlungsmittel (E300, Amylase (**Weizen**), Xylanase (**Weizen**)), natürliches Aroma, Säureregulatoren (E330, E500, E507), **Milcheiweiß**. Kann Spuren von **Eiern, Haselnüssen, Mandeln** und **Pekannüssen** und enthalten.

Beigefügt: Weiße Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Kokosnussöl, Säureregulator (E260)).

Zubereitung: Bei Zimmertemperatur 30 Min. auftauen lassen, und ca. 12-14 Min. bei 180°C backen (Heißluftofen).

Lagerung: Tiefgekühlt bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nettovægt / Net weight / Nettogewicht: 4,8 kg (48 stk á ca. / 48 pcs of approx. 100g)

Nettovægt glasur / Net weight icing / Nettogewicht Glasur: 300g

EAN nr.: 5701246032491

Pakke dato / Packing date / Verpackungsdatum: 04.04.2025

Batch: 10001046250404

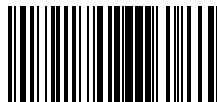
Bedst før / Best before / Mindestens haltbar bis: 04.04.2026

Næringsindhold / Nutrition / Nährwerte per 100 g:	Glasur / Icing:	
Ubagt produkt / Unbaked product / Ungebackenes Produkt:	1326	1455 kJ
Energi / Energy / Brennwert:	317	348 kcal
Fedt / Fat / Fett:	12	2,1 g
- heraf mættede fedtsyrer / of which saturated fatty acid / davon gesättigte Fettsäuren:	4,6	1,9 g
Kulhydrat / Carbohydrate / Kohlenhydrat:	45	81 g
- heraf sukkerarter / of which sugar / davon Zucker:	17	74 g
Kostfibre / Dietary fibre / Ballaststoffe:	2,1	0 g
Protein / Eiweiß:	5,4	0 g
Salt / Salz:	0,70	0 g

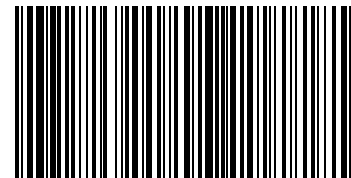


4-1368-21-100-00

Kohberg Bakery Group A/S
Kernesvinget,
DK-6392 Bolderslev
Tel.: +45 73 64 64 00
www.kohberg.com



10001046



(01)05701246032491(15)260404