

Bæchs Café Konditoriet

Kannelsnurre



Pynt med glasur, ODENSE Mini Perler eller kulørte chokoladeknapper. Et sikkert hit til de yngste cafégæster



Oplagt som To Go Kage



Vælg en anden service end den klassiske tallerken for en mere rustik servering af snurren

Kannelsnurre 30 x 105 g

Varenummer: 300502

- Klassisk svampet og lækker håndlavet kannelsnurre af bløddøj med et dejligt fyld af remonce med kanel. Drysset med perlesukker og hakkede hasselnødder
- Kannelsneglens succesfulde afløser
- Server den gerne lun så duften af snurre breder sig i caféen. Kan luges ved 180° i 3-5 min.
- En must-have-kage i enhver café
- En let tilgængelig og nem-at-spise-kage. Sælg den evt. som To Go Kage
- Frisk fra frost – tøj op og server

Forslag til hvad du kan kalde "din" Kannelsnurre

- Byens bedste Kannelsnurre
- To Go Kannelsnurre

Bæchs Café Konditoriet

Alle kager og desserter i sortimentet er flotte og klar til servering.

Kagerne er også perfekte at pynte, så din café får din helt egen signaturkage på den nemmest tænkelige måde.

Scan QR og bliv inspireret eller gå ind på baechs-conditori.dk/cafè-konditoriet



Bæchs Café Konditoriet

Kannelsnurre



Kannelsnurre 30 x 105 g

Varenummer: 300502

Ingredienser:

HVEDEMEL, Sukker, **SKUMMETMÆLK**, Vegetabilsk olie (palme, raps, kokos), **ÆG**, Vand, Gær, Modificeret stivelse, 1 % kanel, Rørsukkersirup, Vallepulver (fra **MÆLK**), Dextrose, Salt, **HVEDEGLUTEN**, **HASSELNØDDER**, Hævemiddel (E450, E500), Stabilisator (E440, E401, E450, E516), Emulgator (E471, E481), Citrus fibre (citron, lime), Majsmel, Glukosesirup, Farvestof (E170, E160a), Aromaer, Vitamin A, Melbehandlingsmiddel (E300, enzymer(**HVEDE**)), Surhedsregulerende middel (E330), **MÆLKEPROTEIN**.

Kan indeholde spor af mandel, valnød, soja, sesamfrø.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	363 kcal/1.517 kJ
Fedt.....	17 g
- heraf mættede fedtsyrer	7,6 g
Kulhydrater	45 g
- heraf sukkerarter	22 g
Kostfibre	2,2 g
Protein	5,8 g
Salt.....	0,82 g

Optøning/holdbarhed:

Må ikke nedfryses igen efter optøning. Produktet skal tildækkes med plastik for at undgå udtørring og smagspåvirkning fra omgivelser. Ved stuetemperatur i ca. 1-2 timer. Det bedste vil være at lade produktet optø i egen emballage. Kan evt. luges ved 180 °C i 3-5 min. Holdbarhed efter optøning 1 dag ved stuetemperatur.

Egne noter:

