

Produktinformation für Mixkarton

Mini Danish Selection

je 24 Stück Zimtschnecke, Mini-Pecannusstasche, Vanille-, Himbeer- und Apfelfrone
(2x Zuckerguss und 1x Sirup mit Ahornaroma),

Art.Nr. **757150**

Versandeinheit 120 Stück à 43 g
Gebindeeinheit Karton
Einzeleinheit Stück
Sorten im 5
Mixkarton

**Nährwerte und Zutaten siehe entsprechende
Produkt-Detailseiten für:**

757150A
757150B
757150C
757150D
757150E



Produktinformation

Mini Danish Selection

je 24 Stück Zimtschnecke, Mini-Pecannusstasche, Vanille-, Himbeer- und Apfelfrone
(2x Zuckerguss und 1x Sirup mit Ahornaroma),

Art.Nr.	757150
Versandeinheit	120 Stück à 43 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	120
MHD	11 Monate



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Farbstoff mit Konservierungsstoffen

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchte (Mandeln).

Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

| bitte Allergene beachten!

Zubereitungsanleitung

Die tiefgekühlten Plundergebäcke im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 15 Min. backen.

Die Mini Pekantasche mit dem Sirup direkt nach dem backen dekorieren.

Nach 15 Min. Abkühlung die übrigen Sorten mit Glasur dekorieren. Aufgebackene Produkte innerhalb von 24 Std.

Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und verwendeten Ofentyp.

Bei dem Auftauen nicht wieder einfrieren!