



Varemærke Valsemøllen	Varens navn Drømmekage			
Nettoindhold 450 Gram	Funktionelt navn Kageblanding	Regulated Name Drømmekage	Salgsenheder per pakke 8	
GTIN 05701075202829	Lev. nr. 7948000	Oprindelsesland Danmark	Emballage Æske	
Garanteret holdbarhed fra ankomst 270 Dag(e)	Total holdbarhed fra produktion 360 Dag(e)	Holdbarhed efter åbning -		

Valsemøllen Drømmekage er en let og luftigt kage med kokos-topping. Den traditionelle drømmekage er kendt og elsket af både børn og voksne. Uundværlig på kagebordet, eller når du vil forkæle dem, du holder af med eftermiddagshygge og en ægte klassiker. Med Valsemøllen Drømmekage får du en kage med ekstra god topping, som vi alle elsker Valsemøllen drømmekage giver 1 kage/ca. 8-10 stykker. Find opskriften på Drømmekage her og prøv også opskriften på lækre drømmekagemuffins.

Ingredienser

Ingredienser: Sukker, brun farin, **hvedestivelse**, 9,5% kokosmel, kartoffelstivelse, **hvedemel**, solsikkeolie, modificeret kartoffelstivelse, vaniljesukker (vaniljearoma, vanilje), hævemidler (E450, E500), glyucose sirup, salt, **mælkeprotein**, fortykningsmiddel (E415), emulgatorer (E475, E471), kiksearoma.

Anvendelse

-

Opbevaring

Opbevaring: Tørt, ikke for varmt og ikke sammen med stærkt lugtende varer.

Temperatur

MIN: - MAX: -

Allergener

Glutenholdigt korn Indeholder	Krebsdyr Fri For	Æg Fri For	Fisk Fri For	Jordnødder/peanuts Fri For	Soja Fri For	Mælk Indeholder
Nødder Fri For	Selleri Fri For	Sennep Fri For	Sesamfrø Fri For	Svovldioxid og sulfitter Fri For	Lupin Fri For	Bløddyr Fri For

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	1769 Kilojoule, 423 Kilokalorier
Fedt	10 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	5,9 Gram
Kulhydrater	80 Gram
Sukkerarter	54 Gram
Protein	1,6 Gram
Salt	2,90 Gram
Kostfibre	1,6 Gram

Kontaktoplysninger

-

Mærker / Logoer



Tilberedningsanvisninger

1. Hæld Valsemøllen kageblanding i en skål, og tilsæt vand, olie og æg. 2. Rør kagemassen sammen med en grydeske i ca. 3 minutter til den er glat og blank. 3. Smør formen eller beklæd den med bagepapir. 4. Hæld kagedejen op, og fordel den jævnt. 5. Bag kagen ved 180°C (varmluft 160°C) i ca. 25-30 minutter. 6. Gør toppingen klar. Smelt smør i en kasserolle, tilsæt Valsemøllen topping og vand. Giv massen et opkog. 7. Tag kagen ud af ovnen og hæld massen over. 8. Stil kagen tilbage i ovnen, og bag den færdig ved 220°C (varmluft 200°C) i 3-4 minutter.