



Varemærke	Varens navn		
Valsemøllen	Citronmåne		
Nettoindhold	Funktionelt navn	Regulated Name	Salgsenheder per pakke
350 Gram	Kageblanding	Citronmåne	8
GTIN	Lev. nr.	Oprindelsesland	Emballage
05701075203062	7983000	EU	Æske
Garanteret holdbarhed fra ankomst	Total holdbarhed fra produktion	Holdbarhed efter åbning	
270 Dag(e)	360 Dag(e)	-	

Valsemøllen Citronmåne er en saftig og frisk kage med citronglasur Det er ikke uden grund, at citronmånen med sin friske smag og lækre konsistens fortsat er en af de mest populære kager herhjemme. Vi har gjort det nemt for dig, at bage en lækker kage på ingen tid. Med i bageblandingen følger en cremet citronglasur, der gør underværker for dit bagværk. Forkæl dine store og små kagefans med en ægte kageklassiker, der smager af mere.

Ingredienser

Ingredienser: Sukker, flormelis,**hvedestivelse**,kartoffelsetivelse, solsikkeolie,modificeret kartoffelstivelse,**hvedemel**, hævemidler (E450,E500), glucosesirup, salt, **mælke**protein, fortykningsmiddel (E415),emulgatorer (E475, E471), 0,6%citron granulat (citronskal,saccharose, glucose, fructose,dextrose, surhedsregulerendemiddel (E330)), 0,3% citronaroma,kiksearoma, farvestof (gurkemejeekstrakt (E100)), gurkemejerod

Anvendelse

-

Opbevaring

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

TemperaturMIN: -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	1666 Kilojoule, 398 Kilokalorier
Fedt	3,9 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0,4 Gram
Kulhydrater	88,2 Gram
Sukkerarter	59,1 Gram
Protein	1,0 Gram
Salt	3,04 Gram
Kostfibre	0,5 Gram

Kontaktoplysninger

-

Mærker / Logoer



Tilberedningsanvisninger

1. Hæld posens indhold i en skål, og tilsæt vand, olie og æg. 2. Rør kagemassen med en ske i ca.3-4 minutter til den er glat og blank. 3. Smør springformen eller beklæd den med bagepapir. Hæld kagedejen op, og fordel dejen jævnt. 4. Bag kagen ved 180°C (varmluft 160°) i 25-30 minutter. 5. Lad kagen køle af. 6. Gør citronglasuren klar. Hæld posens indhold i en skål og tilsæt vand. Rør massen godt sammen med en ske. 7. Citronglasuren er nu klar til brug og kan smøres på den afkølede kage.