



Productinformatie

Product: Citroen-mascarponecake 5kg.

Omschrijving: Mix voor de bereiding van cake.

Werkwijze/dosering: 400 gram mix, 200 gram boter, 4 eieren.

Verwarm de oven op 160 graden (hete lucht 150 graden). Roer de boter zacht en voeg mix en eieren toe. Mix het geheel 3 minuten op middelmatige snelheid. Giet het beslag in een ingevette bakvorm en bak de cake 55 minuten.

Ingrediënten: Suiker, **tarwebloem**, **mascarpone**, **melkeiwit**, magere **melkpoeder**, stabilisator (E450), antioxidanten (E304, E307), **tarwezetmeel**, **sojameel**, rijsmiddel (E450, E500), fructose-glucose stroop, emulgator (E471), **tarwegluten**, glucosestroop, gecondenseerd citroensap, zout, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel (E415, E440), Kleurstof (E100), zuurteregelaar (E330), havervezel, rijstzetmeel, plantaardig vet, natuurlijk citroenaroma.

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1610
Energy (Kcal)	380
Vet (g)	4
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2
Koolhydraat (g)	79
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	48
Eiwit (g)	6
Vezels (g)	2
Zout (g)	1,21

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

Bewaren: Koel en droog bewaren.