



CORNEXI MUG CAKE VÖRÖS ÁFONYÁS-MÁLNÁS ALAPPOR BÖGRÉS SÜTEMÉNY KÉSZÍTÉSÉHEZ

ÖSSZETEVŐK: zabpehelyliszt 39%, cukor, rizsdara 15%, növényi zsír (pálma), aszalt vörös áfonya apríték 4% [vörös áfonya 55%, cukor, dextróz, növényi olaj (napraforgó)], liofilizált málna darabok 0,7%, aroma, étkezési só, térfogatnövelő szer: ammónium-karbonátok; étkezési sav: citromsav.

Nyomokban dióféléket, földimogyorót, szóját, szezámagot és tejet tartalmazhat!

Átlagos tápérték adatok	100 g termékben
Energia	1621 kJ / 385 kcal
Zsír	8,0 g
amelyből telített zsírsavak	5,4 g
Szénhidrát	71 g
amelyből cukrok	38 g
Rost	4,0 g
Fehérje	5,0 g
Só	0,36 g

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT: A tasak tartalmát öntse egy bögrébe. Adjon hozzá kb. 60 ml szobahőmérsékletű vizet, majd keverje össze. A mikrohullámú sütő maximum fokozatán kb. 2 percig süsse.

A bögre felforrósodhat, szabad kézzel ne nyúljon hozzá!