

# Florentiner Mix Økologisk

Tørblanding til fremstilling af Florentiner-bagværk, bistække eller som topping på kiks og andre bagværk. Grundopskrift: 500g Florentiner-Mix, 125g flæde mandler, 125g mandelsplinter. Bland alle ingredienser grundigt. Hæld hver gang 25g af blandingen i Florentiner-ringe (10 cm) eller på en silikone-bagemad. Bagetemperatur: 180 °C (50 °C under brød-bagetemperatur), bagetid: ca. 8 minutter (afhængigt af bagværkstype, vægt og ovntype). Florentiner kan også laves med andre skallede frø eller frø efter smag.

[Produkt](#)

## Nutritional values

### Unprepared per 100 g

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Calorific value kj             | 2010 kj  |
| Calorific value kcal           | 481 kcal |
| Fat                            | 18.5 g   |
| Of which saturated fatty acids | 8.3 g    |
| Carbohydrates                  | 77.6 g   |
| Of which sugar                 | 45.8 g   |
| Protein                        | 0.9 g    |
| Salt                           | 0.123 g  |

## Allergens

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Gluten-containing cereal                                         | No  |
| Chicken egg                                                      | No  |
| Peanuts                                                          | No  |
| Milk                                                             | Yes |
| Celery                                                           | No  |
| Sesame seeds                                                     | No  |
| Lupines                                                          | No  |
| Crustaceans                                                      | No  |
| Horst Bode Import-Export GmbH<br>FISH<br>Momsnummer: DE154233667 | No  |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Soy                         | No |
| Nuts                        | No |
| Mustard                     | No |
| Sulfur dioxide and sulphite | No |
| Molluscs                    | No |
| Cashews                     | No |
| Spelt                       | No |
| Barley                      | No |
| Oat                         | No |
| Hybrid Strains              | No |
| Kamut                       | No |
| Macadamia                   | No |
| Almonds                     | No |
| Brazil Nuts                 | No |
| Pecans                      | No |
| Pistachios                  | No |
| Rye                         | No |
| Hazelnuts                   | No |
| Sesame                      | No |
| Walnuts                     | No |
| Wheat                       | No |