

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2021



Bestelleingang bis 12 Uhr am



Backtag



Versand DE/AT/CH

Juli

05.07.2021	06.07.2021 inklusive Spezialbrote	07.07.2021
12.07.2021	13.07.2021*	14.07.2021
19.07.2021	20.07.2021 inklusive Spezialbrote	21.07.2021
26.07.2021	27.07.2021*	28.07.2021

August

02.08.2021	03.08.2021 inklusive Spezialbrote	04.08.2021
09.08.2021	10.08.2021*	11.08.2021
16.08.2021	17.08.2021 inklusive Spezialbrote	18.08.2021
23.08.2021	24.08.2021*	25.08.2021
30.08.2021	31.08.2021 inklusive Spezialbrote	01.09.2021

September

06.09.2021	07.09.2021 inklusive Spezialbrote	08.09.2021
13.09.2021	14.09.2021*	15.09.2021
20.09.2021	21.09.2021 inklusive Spezialbrote	22.09.2021
27.09.2021	28.09.2021*	29.09.2021

Oktober

04.10.2021	05.10.2021 inklusive Spezialbrote	06.10.2021
11.10.2021	12.10.2021*	13.10.2021
18.10.2021	19.10.2021 inklusive Spezialbrote	20.10.2021
25.10.2021	26.10.2021*	27.10.2021

November

08.11.2021	09.11.2021 inklusive Spezialbrote	10.11.2021
15.11.2021	16.11.2021*	17.11.2021
22.11.2021	23.11.2021 inklusive Spezialbrote	24.11.2021
29.11.2021	30.11.2021*	01.12.2021

Dezember

06.12.2021	07.12.2021 inklusive Spezialbrote	08.12.2021
13.12.2021	14.12.2021*	15.12.2021

*KEINE Spezialbrote (Loprofin Kartoffelbrot Fränkische Art, Loprofin Weißbrot Heilbronner Art und Loprofin Römerbrot) an diesen Backtagen. Die Spezialbrote werden nur an jedem 1. und 3. Dienstag eines Monats gebacken (Ausnahme: Feiertage).



www.loprofin.de



loprofin.nutricia-milupa@danone.com



00800 - 700 500 00**

**gebührenfrei aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Wir sind gerne für Sie da! **Nutricia Milupa GmbH**

Kontakt Nutricia Metabolics Deutschland, Österreich, Schweiz: Tel.: 00800-747 737 99**

info@nutricia-metabolics.de · www.nutricia-metabolics.info



Tipps zur Aufbewahrung, Zubereitung und zum Auftauen von Frischbackwaren

Wir möchten Ihnen einige hilfreiche Tipps im Umgang mit unseren Loprofin Frischbackwaren an die Hand geben, damit unsere Frischbrote und frischen Brötchen bei Ihnen zu Hause eine gleichbleibende Qualität behalten.

eiweißarm und glutenfrei



Allgemeine Tipps zur Aufbewahrung

Um Loprofin Frischbackwaren frisch zu halten, ist eine Aufbewahrung bei Raumtemperatur in Behältern aus Holz, Ton, Steingut oder in Brotbeuteln optimal. Angeschnittenes Brot sollte auf der Schnittfläche gelagert werden, um es vor dem Austrocknen zu schützen. Frischbackwaren nie im Kühlschrank lagern, weil sie dort schneller austrocknen.

Tipps für einen noch besseren Brotgenuss

Die Loprofin Frischbrote können sofort nach der Anlieferung verzehrt werden. **Sie können aber das Brot kurz vor dem Verzehr scheibenweise bei mittlerer Stufe im Toaster aufbacken.** Falls Sie einen größeren Vorrat bestellt haben, sollten Sie die Frischbackwaren direkt am Tag der Anlieferung einfrieren.

Einfrieren

Die Brote müssen aus der Verpackungsfolie genommen werden und luftdicht in ein gefrierbeständiges Material verpackt werden. Generell gilt eine Gefriertemperatur von mind. -18°C oder tiefer! Manche Gefriergeräte besitzen eine Schockfrosttaste, die zu Gefrierbeginn eingeschaltet werden kann. Sie sollten nicht zu viel Gefriergut auf einmal einfrieren, um die anfängliche Einfriertemperatur beizubehalten.

★ In **Scheiben** portioniert im Gefrierbeutel oder in Alufolie einfrieren.

★ Als **Laib** oder **halbierten Laib** in einem geeigneten Gefrierbeutel luftdicht einfrieren.

Auftauen

Einzelne Scheiben bei Zimmertemperatur auftauen. Ein **Laib Brot** ist bei Zimmertemperatur nach ca. 5 Stunden und ein **halber Laib** bei Zimmertemperatur nach ca. 3,5 Stunden aufgetaut.

Tipps für einen noch besseren Brötchengenuss

Die frischen **Loprofin Brötchen** können sofort nach der Anlieferung verzehrt werden. Sie sind fertig gebacken und müssen nicht zwingend aufgebacken werden. Sie können Ihr Brötchen vor dem Verzehr kurz im Backofen oder Toaster aufbacken. So erhält es eine krosse Kruste und eine weiche Krume. Sie können Ihr Brötchen auch in einer Mikrowelle aufwärmen.

Backofen: Im **vorgeheizten Backofen** bei 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 175°C (Umluft) 8-10 Min aufbacken.

Mikrowelle: Bei 600 Watt, 30 Sekunden aufwärmen.

Toaster: Auf dem Brötchenaufsatz des Toasters bei mittlerer Stufe mit 2-3 maligem Wenden aufbacken.

Einfrieren

Die frischen **Loprofin Brötchen** lassen sich direkt in der Originalverpackung einfrieren. Sie können nach Bedarf einzeln entnommen werden. Danach den Folienbeutel mit einem Clip verschließen und möglichst rasch wieder in die Gefriertruhe geben.

Auftauen

Bei **Zimmertemperatur** sind die Loprofin Brötchen in der Originalverpackung nach ca. 2 Stunden vollständig aufgetaut.

In der **Mikrowelle** bei 480 Watt ist das Loprofin Brötchen in 60 Sekunden handwarm und vollständig aufgetaut.

Aufbacken gefrorener Frischbrötchen, wenn es schnell gehen muss.

Backofen: Die **noch gefrorenen** Loprofin Brötchen im **vorgeheizten Backofen** bei 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 175°C (Umluft) für ca. 20 min kross aufbacken.

Tip: Die frischen Brötchen können vor dem Aufbacken leicht angefeuchtet werden, was beim Aufbacken eine noch krossere Kruste ergibt.

Produkte von Nutricia Metabolics sind überwiegend Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.