

# Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2021



Bestelleingang bis 12 Uhr am



Backtag



Versand DE/AT/CH

## Januar

11.01.2021  
18.01.2021  
25.01.2021

12.01.2021  
19.01.2021  
26.01.2021

13.01.2021  
20.01.2021  
27.01.2021

## Februar

01.02.2021  
08.02.2021  
15.02.2021  
22.02.2021

02.02.2021  
09.02.2021  
16.02.2021  
23.02.2021

03.02.2021  
10.02.2021  
17.02.2021  
24.02.2021

## März

08.03.2021  
15.03.2021  
22.03.2021

09.03.2021  
16.03.2021  
23.03.2021

10.03.2021  
17.03.2021  
24.03.2021

## April

12.04.2021  
19.04.2021  
26.04.2021

13.04.2021  
20.04.2021  
27.04.2021

14.04.2021  
21.04.2021  
28.04.2021

## Mai

03.05.2021  
17.05.2021

04.05.2021  
18.05.2021

05.05.2021  
19.05.2021

## Juni

07.06.2021  
14.06.2021  
21.06.2021  
28.06.2021

08.06.2021  
15.06.2021  
22.06.2021  
29.06.2021

09.06.2021  
16.06.2021  
23.06.2021  
30.06.2021



[www.loprofin.de](http://www.loprofin.de)



[bestellungen@nutricia.com](mailto:bestellungen@nutricia.com)



00800 - 700 500 00

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

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

[info-metabolics@nutricia.com](mailto:info-metabolics@nutricia.com) · [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info)

**NUTRICIA**  
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

# 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.

eisweißarm 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.