

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2. HJ 2025



Bestelleingang bis Donnerstagabend



Backtag



Versand DE/AT/CH

Juli

03.07.2025	07.07.2025	08.07.2025
10.07.2025	14.07.2025	15.07.2025
17.07.2025	21.07.2025	22.07.2025
24.07.2025	28.07.2025	29.07.2025
31.07.2025	04.08.2025	05.08.2025

August

**** **Hinweis: ab 1. August verringert sich unser Bestellrhythmus auf 14 Tage** ****

14.08.2025	18.08.2025	19.08.2025
28.08.2025	01.09.2025	02.09.2025

September

11.09.2025	15.09.2025	16.09.2025
25.09.2025	29.09.2025	30.09.2025

Oktober

09.10.2025	13.10.2025	14.10.2025
23.10.2025	27.10.2025	28.10.2025

November

06.11.2025	10.11.2025	11.11.2025
20.11.2025	24.11.2025	25.11.2025

Dezember

04.12.2025	08.12.2025	09.12.2025
11.12.2025	15.12.2025	16.12.2025

**** **kein weiterer Backtag in 2025 aufgrund der Feiertage** ****

Januar

08.01.2026	12.01.2026	13.01.2026
22.01.2026	26.01.2026	27.01.2026

Februar

05.02.2026	09.02.2026	10.02.2026
19.02.2026	23.02.2026	24.02.2026

März

05.03.2026	09.03.2026	10.03.2026
19.03.2026	23.03.2026	24.03.2026



www.loprofin.de



loprofin.nutricia-milupa@danone.com



00800 - 700 500 00*

*gebührenfrei aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Wir sind gerne für euch da! Danone Deutschland GmbH · Metabolics Expert Centre D-A-CH
Am Hauptbahnhof 18 · 60329 Frankfurt am Main, Deutschland
Tel.: 00800-747 737 99* · info@nutricia-metabolics.de · www.nutricia-metabolics.info



Tipps zur Aufbewahrung, Zubereitung und zum Auftauen von Frischbackwaren

Wir möchten euch einige hilfreiche Tipps im Umgang mit unseren Loprofin Frischbackwaren an die Hand geben, damit unsere Frischbrote und frischen Brötchen bei euch 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. **Ihr könnt aber das Brot kurz vor dem Verzehr scheibenweise bei mittlerer Stufe im Toaster aufbacken.** Falls ihr einen größeren Vorrat bestellt habt, solltet ihr 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. Ihr solltet 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. Ihr könnt die Brötchen vor dem Verzehr kurz im Backofen oder Toaster aufbacken. So erhalten sie eine krosse Kruste und eine weiche Krume. Ihr könnt die 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.