

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2022



Bestelleingang freitags bis 10:30 Uhr



Backtag



Versand DE/AT/CH

Januar

28.12.2021 (Ausnahme: Dienstag)
07.01.2022
14.01.2022
21.01.2022
28.01.2022

03.01.2022 inklusive Spezialbrote
10.01.2022*
17.01.2022 inklusive Spezialbrote
24.01.2022*
31.01.2022 inklusive Spezialbrote

04.01.2022
11.01.2022
18.01.2022
25.01.2022
01.02.2022

Februar

04.02.2022
11.02.2022
18.02.2022
25.02.2022

07.02.2022*
14.02.2022 inklusive Spezialbrote
21.02.2022*
28.02.2022 inklusive Spezialbrote

08.02.2022
15.02.2022
22.02.2022
01.03.2022

März

04.03.2022
11.03.2022
18.03.2022
25.03.2022

07.03.2022*
14.03.2022 inklusive Spezialbrote
21.03.2022*
28.03.2022 inklusive Spezialbrote

08.03.2022
15.03.2022
22.03.2022
29.03.2022

April

01.04.2022
08.04.2022
22.04.2022

04.04.2022*
11.04.2022 inklusive Spezialbrote
25.04.2022*

05.04.2022
12.04.2022
26.04.2022

Mai

29.04.2022
06.05.2022
13.05.2022
20.05.2022
27.05.2022

02.05.2022 inklusive Spezialbrote
09.05.2022*
16.05.2022 inklusive Spezialbrote
23.05.2022*
30.05.2022 inklusive Spezialbrote

03.05.2022
10.05.2022
17.05.2022
24.05.2022
31.05.2022

Juni

10.06.2022
17.06.2022
24.06.2022

13.06.2022*
20.06.2022 inklusive Spezialbrote
27.06.2022*

14.06.2022
21.06.2022
28.06.2022

*KEINE Spezialbrote (Loprofin Kartoffelbrot Fränkische Art, Loprofin Weißbrot Heilbronner Art und Loprofin Römerbrot) an diesen Backtagen.
Die Spezialbrote werden nur alle zwei Backtage gebacken.



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 · 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 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.