

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 1. HJ 2024



Bestelleingang bis Donnerstagabend



Backtag



Versand DE/AT/CH

Dezember

14.12.2023

18.12.2023

19.12.2023

*** KEIN BACKTAG am 25.12.2023 aufgrund von Feiertag ***

Januar

*** KEIN BACKTAG am 01.01.2024 aufgrund von Feiertag ***

04.01.2024

08.01.2024

09.01.2024

11.01.2024

15.01.2024

16.01.2024

18.01.2024

22.01.2024

23.01.2024

25.01.2024

29.01.2024

30.01.2024

Februar

01.02.2024

05.02.2024

06.02.2024

08.02.2024

12.02.2024

13.02.2024

15.02.2024

19.02.2024

20.02.2024

22.02.2024

26.02.2024

27.02.2024

März

29.02.2024

04.03.2024

05.03.2024

07.03.2024

11.03.2024

12.03.2024

14.03.2024

18.03.2024

19.03.2024

21.03.2024

25.03.2024

26.03.2024

April

*** KEIN BACKTAG am 01.04.2024 aufgrund von Feiertag ***

04.04.2024

08.04.2024

09.04.2024

11.04.2024

15.04.2024

16.04.2024

18.04.2024

22.04.2024

23.04.2024

25.04.2024

29.04.2024

30.04.2024

Mai

02.05.2024

06.05.2024

07.05.2024

09.05.2024

13.05.2024

14.05.2024

*** KEIN BACKTAG am 20.05.2024 aufgrund von Feiertag ***

23.05.2024

27.05.2024

28.05.2024

Juni

30.05.2024

03.06.2024

04.06.2024

06.06.2024

10.06.2024

11.06.2024

13.06.2024

17.06.2024

18.06.2024

20.06.2024

24.06.2024

25.06.2024



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

NUTRICIA

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.