

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2026



Bestelleingang bis Donnerstagabend



Backtag



Versand DE/AT/CH

Monat	Bestelleingang bis Donnerstagabend	Backtag	Versand DE/AT/CH
Januar	08.01.2026 22.01.2026	12.01.2026 26.01.2026	13.01.2026 27.01.2026
Februar	05.02.2026 19.02.2026	09.02.2026 23.02.2026	10.02.2026 24.02.2026
März	05.03.2026 19.03.2026 26.03.2026	09.03.2026 23.03.2026 30.03.2026	10.03.2026 24.03.2026 31.03.2026
April	09.04.2026 23.04.2026	13.04.2026 27.04.2026	14.04.2026 28.04.2026
Mai	07.05.2026 14.05.2026	11.05.2026 18.05.2026	12.05.2026 19.05.2026
Juni	*** Achtung: Kein Backtag am 01.06.2026 aufgrund von Feiertag ***		
	04.06.2026 18.06.2026	08.06.2026 22.06.2026	09.06.2026 23.06.2026
Juli	02.07.2026 16.07.2026 30.07.2026	06.07.2026 20.07.2026 03.08.2026	07.07.2026 21.07.2026 04.08.2026
August	13.08.2026 27.08.2026	17.08.2026 31.08.2026	18.08.2026 01.09.2026
September	10.09.2026 24.09.2026	14.09.2026 28.09.2026	15.09.2026 29.09.2026
Oktober	08.10.2026 22.10.2026	12.10.2026 26.10.2026	13.10.2026 27.10.2026
November	05.11.2026 19.11.2026	09.11.2026 23.11.2026	10.11.2026 24.11.2026
Dezember	03.12.2026 10.12.2026	07.12.2026 14.12.2026	08.12.2026 15.12.2026
	*** Achtung: Keine Backtage von 21.12.2026 bis 04.01.2027 aufgrund der Feiertage ***		
Januar	07.01.2027 21.01.2027	11.01.2027 25.01.2027	12.01.2027 26.01.2027



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.