

Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 2023



Bestelleingang bis Donnerstagabend



Backtag



Versand DE/AT/CH

Juli

29.06.2023	03.07.2023	04.07.2023
06.07.2023	10.07.2023	11.07.2023
13.07.2023	17.07.2023	18.07.2023
20.07.2023	24.07.2023	25.07.2023
27.07.2023	31.07.2023	01.08.2023

August

03.08.2023	07.08.2023	08.08.2023
------------	------------	------------

*** KEIN BACKTAG am 14.08.2023 aufgrund von Feiertag ***

17.08.2023	21.08.2023	22.08.2023
24.08.2023	28.08.2023	29.08.2023

September

31.08.2023	04.09.2023	05.09.2023
07.09.2023	11.09.2023	12.09.2023
14.09.2023	18.09.2023	19.09.2023
21.09.2023	25.09.2023	26.09.2023

Oktober

*** KEIN BACKTAG am 02.10.2023 aufgrund von Feiertag ***

05.10.2023	09.10.2023	10.10.2023
12.10.2023	16.10.2023	17.10.2023
19.10.2023	23.10.2023	24.10.2023
26.10.2023	30.10.2023	31.10.2023

November

02.11.2023	06.11.2023	07.11.2023
09.11.2023	13.11.2023	14.11.2023
16.11.2023	20.11.2023	21.11.2023
23.11.2023	27.11.2023	28.11.2023

Dezember

30.11.2023	04.12.2023	05.12.2023
07.12.2023	11.12.2023	12.12.2023
14.12.2023	18.12.2023	19.12.2023

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



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! 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 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 Schockfrostattaste, 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.