

Bakmix voor brood kaasmaak

Ingrediënten: **melkeiwitten**, **tarwebloem**, plantaardig vezel, zout, aroma (nano) (bevat: **melk**), **tarwe-eiwitten**, vulstof: E1200; rijsmiddelen: E450, E500; maïszetmeel, emulgatoren: E472e, E322; stabilisator: E340; vitaminen (C, niacine, E, pantotheenzuur, B2, B6, B1, A, foliumzuur, biotine, D, B12), antiklontermiddel: E504.

Baking mix for cheese flavour bread

Ingredients: **milk** proteins, **wheat** flour, vegetable fibre, salt, flavouring (nano) (contains: **milk**), **wheat** proteins, bulking agent: E1200; raising agents: E450, E500; corn starch, emulsifiers: E472e, E322; stabiliser: E340; vitamins (C, niacin, E, pantothenic acid, B2, B6, B1, A, folic acid, biotin, D, B12), anti-caking agent: E504.

Farine a pain au gout fromage

Ingrédients: protéines de **lait**, farine de **blé**, fibre végétale, sel, arôme (nano) (contient: **lait**), protéines de **blé**, agent de charge: E1200; poudres à lever: E450, E500; amidon de maïs, émulsifiants: E472e, E322; stabilisant: E340; vitamines (C, niacine, E, acide pantothénique, B2, B6, B1, A, acide folique, biotine, D, B12), antiagglomérant: E504.

Backmischung für brot mit käsegeschmack

Zutaten: **Milchproteine**, **Weizenmehl**, pflanzliche Fasern, Salz, Aroma (Nano) (enthält: **Milch**), **Weizenproteine**, Füllstoff: E1200; Backtriebmitteln: E450, E500; Maisstärke, Emulgatoren: E472e, E322; Stabilisator: E340; Vitamine (C, Niacin, E, Pantothensäure, B2, B6, B1, A, Folsäure, Biotin, D, B12), Trennmittel: E504.

5 zakjes van 38g e Totaal netto gewicht 190g e
5 sachets a 38g e Total net weight 190g e
5 sachets de 38g e Poids net total 190g e
5 beutel von 38g e Gesamt Nettogewicht 190g e



Brood Kaas Smaak / Bread, Cheese Flavour
Pain Goût Fromage / Brot Käsegeschmack



Serveertip
Serving suggestion
Conseil de dégustation
Serviertipp

5x

Gebruiksaanwijzing:

- Giet de inhoud van het zakje (38g) in een kom.
- Voeg 40 ml koud water toe.
- Meng.
- Vorm een bol.
- Bak 25 minuten in de oven op 175°C.

Instructions for use:

- Empty the contents of the sachet into a bowl.
- Add 40 ml cold water.
- Mix.
- Shape into a ball.
- Bake in an oven at 175°C for 25 minutes.

Mode d'emploi

- Videz le contenu du sachet dans un bol.
- Ajoutez 40 ml d'eau froide.
- Mélangez.
- Formez une boule.
- Faites cuire au four à 175°C pendant 25 minutes.

Gebrauchsanweisung

- Füllen Sie den Beutelinhalt in eine Schüssel.
- Fügen Sie 40 ml kaltes Wasser hinzu.
- Alles gut vermischen.
- Formen Sie eine Kugel.
- Die Kugel 25 Minuten bei 175° C im Ofen backen.



Brood Kaas Smaak / Bread, Cheese Flavour
Pain Goût Fromage / Brot Käsegeschmack

Energie / Energy / Énergie/ Energie	100 g	25 g	
kJ	1395	530	
kcal	334	127	
Voedingwaarden / Nutritional values / Valeurs nutritionnelles / Nährwert			
Vetten / Fat / Matières grasses / Fett	3,4 g	1,3 g	
waarvan / of which / dont / davon			
- Verzadigde Vetzuren / -Saturates / - Acides Gras Saturés / - Gesättigte Fettsäuren	1,6 g	0,6 g	
Koolhydraten / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	23,6 g	9,0 g	
waarvan / of which / dont / davon			
- Suikers / - Sugars / - Sucres / - Zucker	2,0 g	0,7 g	
Vezels / Fibre / Fibres Alimentaires / Ballaststoffe	9,7 g	3,7 g	
Eiwitten / Protein / Protéines / Eiweiß	47,4 g	18,0 g	
Zout / Salt / Sel / Salz	1,9 g	0,7 g	
Vitaminen / Vitamins / Vitamins / Vitamine	100 g	25 g	%RI %AJR %NRV
Vitamine A / Vitamin A / Vitamine A / Vitamin A	316,0 µg	120,0 µg	40%
Vitamine D / Vitamin D / Vitamine D / Vitamin D	2,0 µg	0,75 µg	40%
Vitamine E / Vitamin E / Vitamine E / Vitamin E	4,7 mg	1,8 mg	40%
Vitamine C / Vitamin C / Vitamine C / Vitamin C	32,0 mg	12,0 mg	40%
Thiamine(B1) / Thiamine(B1) / Thiamine(B1) / Thiamine(B1)	0,4 mg	0,165 mg	40%
Riboflavine(B2) / Riboflavin(B2) / Riboflavine(B2) / Riboflavin(B2)	0,6 mg	0,21 mg	40%
Niacine(B3) / Niacin(B3) / Niacine(B3) / Niacin(B3)	6,4 mg	2,4 mg	40%
Vitamine B6 / Vitamin B6 / Vitamine B6 / Vitamin B6	0,6 mg	0,21 mg	40%
Foliumzuur(B11) / Folic Acid(B11) / Acide folique(B11) / Folsäure(B11)	79,0 µg	30,0 µg	40%
Vitamine B12 / Vitamin B12 / Vitamine B12 / Vitamin B12	1,0 µg	0,375 µg	40%
Biotine(B8) / Biotin(B8) / Biotine(B8) / Biotin(B8)	20,0 µg	7,5 µg	40%
Pantotheenzuur(B5) / Pantothenic acid(B5) / Acide pantothénique(B5) / Pantothensäure(B5)	2,4 mg	0,9 mg	40%

% (RI) Referentie-inname van een gemiddelde
volwassene (8 400 kJ / 2 000 kcal).
% (RI) Reference intake of an average adult
(8 400 kJ / 2 000 kcal).

% (AJR) Apport de référence pour un adulte-type
(8 400 kJ/2 000 kcal).
% der (NRV) Referenzmenge für einen durchschnittlichen
Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal).

- SLIMdiet® is een methode met eiwitrijke maaltijden en een duidelijk omschreven stappenplan. Dagelijks voldoende drinken. Aanbevolen dosering niet overschrijden. Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Droog en donker bewaren bij een temperatuur tussen 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® is a method with protein-rich meals and a clearly defined step-by-step plan. Ensure sufficient daily fluid intake. Do not exceed recommended dose. Keep out of reach of children.
- Store in a dry and dark place at a temperature between 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® est une méthode avec des repas riches en protéines et un plan étape par étape clairement défini. Boire suffisamment tous les jours. Ne pas dépasser le dosage recommandé. Conserver hors de portée des enfants.
- Conserver au sec et à l'abri de la lumière à une température entre 15°C - 22°C.
- SLIMdiet® ist eine Methode mit proteinreichen Mahlzeiten und einem klar definierten Schritt-für-Schritt-Plan. Täglich ausreichend trinken. Empfohlene Dosierung nicht überschreiten. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Trocken und dunkel bei einer Temperatur zwischen 15°C und 22°C aufbewahren.