

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL KOEKJES BAKMIX
EN BISCUITS BAKING MIX
FR BISCUITS BAKING MIX
DE BISCUITS BAKING MIX
ES BISCUITS BAKING MIX

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL KOEKJESMIX **Ingrediënten:** TARWEBLOEM, suiker, invertsuikerstroop, dextrose, gedroogde glucosestroop, gejodeerd zout, rijsmiddelen E450 E500, natuurlijk aroma. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EI, SOJA, MELK, LUPINE.** **Voedingswaarde per 100g:** energie 1571 kJ 370 kcal, vet 0.7g/waarvan verzadigd vet 0.1g, koolhydraten 83.5g/waarvan suikers 35.2g, voedingsvezel 1.3g, eiwit 6.8g, zout 0.10g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per/pour/per/pro/por 100g onbereid product/produit non préparé/not prepared product/nicht zubereitetes Produkt/producto no preparado:	Per/pour/per/pro/por 100g bereid product/produit préparé/prepared product/ zubereitetes Produkt/ producto preparado:
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1571 kJ / 370 kcal	2064 kJ / 495 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	0.7g	23,7g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	0.1g	15,2g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	83.5g	64,0g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	35.2g	27,5g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	1.3g	1,0g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	6.8g	5,4g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.10g	0,08g

Voedingswaarden per bereid product: Energie: 2064kJ, 495kcal, vet: 23,7g; verz vet: 15,2g; koolh: 64,0g; waarvan suikers: 27,5g; vezels: 1,0g; eiwit: 5,4g; zout: 0,08g

FR PRÉPARATION POUR BISCUITS Ingrédients: FARINE DE BLÉ, sucre, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sel iodé, poudres à lever E450 E500, arôme naturel. Peut contenir: **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, ŒUF, SOJA, LAIT, LUPIN.** **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1571 kJ 370 kcal, graisses 0.7g/dont acides gras saturés 0.1g, glucides 83.5g/dont sucres 35.2g, fibres alimentaires 1.3g, protéines 6.8g, sel 0.10g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN COOKIE MIX Ingredients: WHEAT flour, sugar, invert sugar syrup, dextrose, dehydrated glucose syrup, iodised salt, raising agents E450 E500, natural flavouring. May contain: **RYE, BARLEY, OATS, SPELT, EGG, SOYA, MILK, LUPIN.** **Nutritional value per 100g:** energy 1571 kJ 370 kcal, fat 0.7g/of which saturates 0.1g, carbohydrates 83.5g/of which sugars 35.2g, fibre 1.3g, protein 6.8g, salt 0.10g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

DE BACKMISCHUNG FÜR KEKSE Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, Invertzuckersirup, Traubenzucker, Trockenglucosesirup, jodiertes Speisesalz, Backtriebmittel E450 E500, natürliches Aroma. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, EI, SOJA, MILCH, LUPINEN.** **Nährwerte pro 100g:** Energie 1571 kJ 370 kcal, Fett 0.7g/davon gesättigte Fettsäuren 0.1g, Kohlenhydrate 83.5g/davon Zucker 35.2g, Ballaststoffe 1.3g, Eiweiß 6.8g, Salz 0.10g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES PREPARADO PARA GALLETAS Ingredientes: HARINA DE TRIGO, azúcar, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratado, sal yodada, gasificantes E450 E500, aroma natural. Puede contener **CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, HUEVO, SOJA, LECHE, ALTRAMUCES.** **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1571 kJ 370 kcal, grasas 0.7g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.1g, hidratos de carbono 83.5g/de los cuales azúcares 35.2g, fibra alimentaria 1.3g, proteínas 6.8g, sal 0.10g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

200ge

Bereidingswijze:

Oven: 180 graden Celsius, 10 minuten, Mix voor koekjes Circa 10-12 stuks Ingrediënten Inhoud verpakking: 200 gram mix voor koekjes 1 sjabloon Zelf toevoegen: 75 gram boter (op kamertemperatuur) ½ ei (op kamertemperatuur) Bloem om werkblad mee te bestuiven Optioneel: Rolfondant, glazuurmix en sprinkels om te versieren Benodigdheden: Weegschaal Mengkom (Hand)mixer (met deeghaken) Vershoudfolie Deegroller Mesje Bakplaat met bakpapier Monsterkoekstekers HEMA Bereidingswijze Stap 1: Kneed de mix voor koekjes, boter en ½ ei tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast. Stap 2: Verwarm de elektrische oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Stap 3: Bestuif het werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een plak van circa 0,3 cm dik. Steek monsterkoekjes uit of gebruik het sjabloon en snijd hiermee de vormen uit. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier. Stap 4: Bak de koekjes in circa 10-15 minuten goudbruin. Het aantal koekjes en de baktijd kunnen variëren in verband met de grootte van de koekjes. Tip: Gebruik de glazuurmix,

rolfondant en sprinkels om de koekjes te versieren.

Heteluchtoven: 160 graden Celsius, 10 minuten, Mix voor koekjes Circa 10-12 stuks
Ingrediënten Inhoud verpakking: 200 gram mix voor koekjes 1 sjabloon Zelf toevoegen:
75 gram boter (op kamertemperatuur) ½ ei (op kamertemperatuur) Bloem om werkblad
mee te bestuiven Optioneel: Rolfondant, glazuurmix en sprinkels om te versieren
Benodigheden: Weegschaal Mengkom (Hand)mixer (met deeghaken) Vershoudfolie
Deegroller Mesje Bakplaat met bakpapier Monsterkoekstekers HEMA Bereidingswijze
Stap 1: Kneed de mix voor koekjes, boter en ½ ei tot een samenhangend deeg. Verpak het
deeg in vershoudfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast. Stap 2: Verwarm de
elektrische oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Stap 3: Bestuif het werkblad met
bloem. Rol het deeg uit tot een plak van circa 0,3 cm dik. Steek monsterkoekjes uit of
gebruik het sjabloon en snijd hiermee de vormen uit. Leg de koekjes op een bakplaat met
bakpapier. Stap 4: Bak de koekjes in circa 10-15 minuten goudbruin. Het aantal koekjes
en de baktijd kunnen variëren in verband met de grootte van de koekjes. Tip: Gebruik de
glazuurmix, rolfondant en sprinkels om de koekjes te versieren.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10250053

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL

MADE IN THE NETHERLANDS, PREPACKED IN BELGIUM, WITH WHEAT
FLOUR FROM EU AND NON-EU SOURCE