

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL MAKE & BAKE FUDGE, MARSHMALLOWS & CHOCODROPS
EN MAKE & BAKE FUDGE, MARSHMALLOWS & CHOCODROPS
FR MAKE & BAKE FUDGE, MARSHMALLOWS & CHOCODROPS
DE MAKE & BAKE FUDGE, MARSHMALLOWS & CHOCODROPS
ES MAKE & BAKE FUDGE, MARSHMALLOWS & CHOCODROPS

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NLBAKMIX VOOR KOEKJES MET 18.1% MELKCHOCOLADE STUKJES EN 7.2% MARSHMALLOW **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, glucose-fructosestroop, **VOLLE MELKPOEDER**, cacaoboter*, **TARWEZETMEEL**, cacaomassa*, emulgator **SOJALECITHINE**, invertsuikerstroop, kleurstof E150c, kokosolie, rijsmiddelen E450 E500, maïszetmeel, zout, dextrose, glansmiddel E901, natuurlijk vanillearoma, water, rundergelatine, gemodificeerd aardappelzetmeel, glucosestroop, karamel. *Rainforest Alliance Certified. Find out more at ra.org. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, KHORASANTARWE**.

Voedingswaarde per 100g: energie 1691 kJ 400 kcal, vet 6.6g/waarvan verzadigd vet 3.8g, koolhydraten 78.5g/waarvan suikers 46.9g, voedingsvezel 0.8g, eiwit 6.2g, zout 0.44g. Cacaobestanddelen melkchocolade ten minste 30%. Droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per/pour/per/pro/por (100 g)
energie / Énergie / energy / Energie / valor energético	1691 kJ / 400 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	6.6g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	3.8g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	78.5g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	46.9g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	0.8g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	6.2g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.44g

Voedingswaarde bereid product na bereiding met 100 gram roomboter en eigeel van 1 ei (medium): Energie 1872 kJ / 446 kcal, Vetten 20.0g, waarvan verzadigde vetzuren

11.9g, Koolhydraten 60.0g, waarvan suikers 35.9g, Vezels 0.6g, eiwitten 6.3g, zout 0.68g.

EN Ingredients: sugar, **WHITE WHEAT FLOUR**, glucose-fructose syrup, **DRIED WHOLE MILK**, cocoa butter, **WHEAT STARCH**, cocoa mass, **EMULSIFIER E322**, inverted sugar syrup, colouring E150c, non-hydrogenated coconut oil, raising agent E450, raising agent E500, cornstarch, salt, dextrose, glazing agent E901, natural vanilla flavouring, water, gelatine, modified potato starch, glucose syrup, caramel. May contain **RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KHORASAN WHEAT**, **.Nutritional value per 100g:** energy 1691 kJ 400 kcal, fat 6.6g/of which saturates 3.8g, carbohydrates 78.5g/of which sugars 46.9g, fibre 0.8g, protein 6.2g, salt 0.44g, Cocoa solids milk chocolate 30% minimum. Milk solids 18.5% minimum. Keep dry. Best before: see packaging.

FR Ingrédients: sucre, **FARINE DE BLÉ**, sirop de glucose-fructose, **POUDRE DE LAIT ENTIER**, beurre de cacao, **AMIDON DE BLÉ**, pâte de cacao, **ÉMULSIFIANT E322**, sirop de sucre inversé, colorant E150c, huile de noix de coco non hydrogénée, poudre à lever E450, poudre à lever E500, amidon de maïs, sel, dextrose, agent d'enrobage E901, arôme naturel de vanille, eau, gélatine, fécule de pommes de terre modifiée, sirop de glucose, caramel. Peut contenir **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, BLÉ DE KHORASAN**, **.Valeur nutritive pour 100g:** Énergie 1691 kJ 400 kcal, lipides 6.6g/dont acides gras saturés 3.8g, glucides 78.5g/dont sucres 46.9g, fibres alimentaires 0.8g, protéines 6.2g, sel 0.44g, Teneur en cacao du chocolat au lait au moins 30%. À conserver au sec. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE Zutaten: Zucker, **WEIZENMEHL**, Glucose-Fructosesirup, **VOLLMILCHPULVER**, Kakaobutter, **WEIZENSTÄRKE**, Kakaomasse, **EMULGATOR E322**, Invertzuckersirup, Farbstoff E150c, ungehärtetes Kokosöl, Backtriebmittel E450, Backtriebmittel E500, Maisstärke, Salz, Dextrose, Überzugsmittel E901, natürliches Vanillearoma, Wasser, Gelatine, modifizierte Kartoffelstärke, Glucosesirup, Karamell. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KHORASAN-WEIZEN**, **.Nährwerte pro 100g:** Brennwert 1691 kJ 400 kcal, Fett 6.6g/davon gesättigte Fettsäuren 3.8g, Kohlenhydrate 78.5g/davon Zucker 46.9g, Ballaststoffe 0.8g, Eiweiß 6.2g, Salz 0.44g, Kakao: 30% mindestens in der Vollmilchschokolade. Trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES Ingredientes: azúcar, **HARINA DE TRIGO**, jarabe de glucosa-fructosa, **LECHE ENTERA EN POLVO**, manteca de cacao, **ALMIDÓN DE TRIGO**, masa de cacao, **EMULGENTE E322**, jarabe de azúcar invertido, colorante E150c, aceite de coco no hidrogenado, gasificante E450, gasificante E500, almidón de maíz, sal, dextrosa, agente de recubrimiento E901, aroma de vainilla natural, agua, gelatina, fécula de patata modificada, jarabe de glucosa, caramelo. Contiene posiblemente **CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, TRIGO KHORASAN**, **.Valor nutritivo por 100g:** energía 1691 kJ 400 kcal, grasas 6.6g/de las cuales ácidos grasos saturados 3.8g, hidratos de carbono 78.5g/de los cuales azúcares 46.9g, fibra alimentaria 0.8g,

proteÍnas 6.2g, sal 0.44g, Contenido en cacao del chocolate con leche 30% mÍnimo.
Guardar en un lugar seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

512ge

Bereidingswijze:

Oven: 200 graden Celsius, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Make: Verwarm de oven voor op 225 °C (heteluchtoven: 200 °C). Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. & Bake: Bak de koekjes in 15 min. op 200 °C. Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Heteluchtoven: 170 graden Celsius, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter, eigeel van 1 ei (medium) en 2 eetlepels water. Make: Verwarm de heteluchtoven voor op 170°C. Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. & Bake: Bak de koekjes in 17 min. op 170 °C. Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Instructions for preparation:

Oven: 200 degrees Celsius, 15 minutes, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Make: Verwarm de oven voor op 225 °C (heteluchtoven: 200 °C). Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. & Bake: Bak de koekjes in 15 min. op 200 °C. Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Convection oven: 170 degrees Celsius, 15 minutes, Voeg toe: 100g zachte (room) boter, eigeel van 1 ei (medium) en 2 eetlepels water. Make: Verwarm de heteluchtoven voor op 170°C. Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. & Bake: Bak de koekjes in 17 min. op 170 °C. Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

5. KEURMERKEN

Rain Forest Alliance keurmerk aanwezig bij leverancier (logo toevoegen) - cocoa
Rain Forest Alliance keurmerk aanwezig bij productielocatie 1: Producent
melkchocolade stukjes (logo toevoegen) - cocoa

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10250063

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

MADE IN BELGIUM AND THE NETHERLANDS, PREPACKED IN THE
NETHERLANDS