

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL BAK MIX GINGERBREAD HOUSE

EN BAK MIX GINGERBREAD HOUSE

FR BAKING MIX GINGERBREAD HOUSE

DE BAKING MIX GINGERBREAD HOUSE

ES BAKING MIX GINGERBREAD HOUSE

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL PEPERKOEKMIX MET 10.8% GLAZUURMIX EN 3.2% SUIKERWERK

Ingrediënten: TARWEBLOEM, suiker, invertsuikerstroop, glucose-fructosestroop, water, sinaasappelschil, rijsmiddel E500, kaneel, kruidnagel, gember, gejodeerd zout, gelatine, **SCHARRELEI-EIWITPOEDER**, dextrose, maïszetmeel, natuurlijk aroma, kleurstoffen E100 E162. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, SOJA, MELK, SELDERIJ, SESAMZAAD**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1574 kJ 371 kcal, vet 0.6g/waarvan verzadigd vet 0.1g, koolhydraten 84.8g/waarvan suikers 44.4g, voedingsvezel 1.4g, eiwit 5.8g, zout 0.75g. 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	1574 kJ / 371 kcal	1622 kJ / 388 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	0.6g	7.9g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	0.1g	4.6g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	84.8g	71.5g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	44.4g	37.4g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	1.4g	1.1g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	5.8g	6.1g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.75g	0.67g

FR PRÉPARATION POUR PAIN D'ÉPICES, PRÉPARATION POUR GLAÇAGE 10.8% ET CONFISERIE 3.2% **Ingrédients:** FARINE DE BLÉ, sucre, sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, eau, zeste d'orange, poudre à lever E500, cannelle, clou de girofle, gingembre, sel iodé, gélatine, **POUDRE DE BLANC D'ŒUF DE POULE ÉLEVÉE AU SOL**, dextrose, amidon de maïs, arôme naturel, colorants E100 E162. Peut contenir: **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, SOJA, LAIT, CÉLERI, GRAINES DE SÉSAME**. **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1574 kJ 371 kcal, graisses 0.6g/dont acides gras saturés 0.1g, glucides 84.8g/dont sucres 44.4g, fibres alimentaires 1.4g, protéines 5.8g, sel 0.75g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN GINGERBREAD MIX WITH 10.8% ICING MIX AND 3.2% CONFECTIONERY **Ingrédients:** WHEAT flour, sugar, invert sugar syrup, glucose-fructose syrup, water, orange peel, raising agent E500, cinnamon, clove, ginger, iodised salt, gelatine, barn **EGG** white powder, dextrose, cornstarch, natural flavouring, colours E100 E162. May contain: **RYE, BARLEY, OATS, SPELT, SOYA, MILK, CELERY, SESAME SEED**. **Nutritional value per 100g:** energy 1574 kJ 371 kcal, fat 0.6g/of which saturates 0.1g, carbohydrates 84.8g/of which sugars 44.4g, fibre 1.4g, protein 5.8g, salt 0.75g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

DE BACKMISCHUNG FÜR LEBKUCHEN MIT 10.8% MISCHUNG FÜR ZUCKERGUSS UND 3.2% ZUCKERWARE **Zutaten:** WEIZENMEHL, Zucker, Invertzuckersirup, Glucose-Fructosesirup, Wasser, Orangenzeste, Backtriebmittel E500, Zimt, Gewürznelken, Ingwer, jodiertes Speisesalz, Gelatine, **EIWEISSPULVER** (aus Bodenhaltung), Traubenzucker, Maisstärke, natürliches Aroma, Farbstoffe E100 E162. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, SOJA, MILCH, SELLERIE, SESAMSAMEN**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1574 kJ 371 kcal, Fett 0.6g/davon gesättigte Fettsäuren 0.1g, Kohlenhydrate 84.8g/davon Zucker 44.4g, Ballaststoffe 1.4g, Eiweiß 5.8g, Salz 0.75g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA PAN DE JENGIBRE CON 10.8% MEZCLA PARA GLASEADO Y 3.2% CONFITERÍA **Ingrédients:** HARINA DE TRIGO, azúcar, jarabe de azúcar invertido, jarabe de glucosa-fructosa, agua, piel de naranja, gasificante E500, canela, clavo, jengibre, sal yodada, gelatina, **CLARA DE HUEVO EN POLVO DE GALLINA CRIADA EN EL SUELO**, dextrosa, almidón de maíz, aroma natural, colorantes E100 E162. Puede contener **CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, SOJA, LECHE, APIO, SEMILLAS DE SÉSAMO**. **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1574 kJ 371 kcal, grasas 0.6g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.1g, hidratos de carbono 84.8g/de los cuales azúcares 44.4g, fibra alimentaria 1.4g, proteínas 5.8g, sal 0.75g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

465g (1 x 400g + 1 x 50g + 1 x 15g)

Bereidingswijze:

Oven: 200 graden Celsius, 12 minuten, **OVEN:** 200°C.: 12 minuten; heteluchtoven 180°C: 12 minuten. **INHOUD:** 400 gram mix voor Gingerbread, 50 gram glazuurmix 15 gram, mini marshmallows, sjabloon. **ZELF TOEVOEGEN:** 45 gram boter, 45 gram water, 1 ei (op kamertemperatuur) waarvan de helft voor het deeg. (ca. 25 gram), 7 gram, water (voor glazuur), bloem voor het uitrollen van het deeg. **Optioneel:** Snoepgoed om mee te versieren

BENODIGDHEDEN: Mengkom, (hand)mixer, vershoudfolie, bakplaat met bakpapier, deegroller, keukenmesje, kwastje, kommetje, eetlepel, evt. glazen. **BEREIDINGSWIJZE:** Stap 1: Meng de boter met een ½ ei. Voeg dan de mix en het water toe (45 gram). Meng het door elkaar en kneed tot een deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 10 minuten in de koelkast rusten. Stap 2: Verwarm de elektrische oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Stap 3: Rol het deeg op een licht bestoven werkblad uit tot een dikte van 0,5 cm. Snijd de onderdelen van het koekhuisje uit met behulp van het sjabloon. Leg ze op een bakplaat met een tussenruimte van ongeveer 1 cm. Bestrijk het deeg met het overgebleven ei. Stap 4: Bak gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de gingerbread onderdelen goed afkoelen. Stap 5: Meng de glazuurmix met ongeveer een ½ eetlepel water (circa 7 gram) tot een stevige pasta. Stap 6: Zet het huisje in elkaar door aan de zijanten glazuur aan te brengen en de koekonderdelen tegen elkaar aan te plakken. Voor extra stevigheid kunnen de muren ondersteund worden met wat glazen tot het glazuur droog is. Zet als laatste het dak vast op het huisje. Versier het huisje daarna naar wens met de decoraties.

Heteluchtoven: 180 graden Celsius, 12 minuten, **OVEN:** 200°C.: 12 minuten; heteluchtoven 180°C: 12 minuten. **INHOUD:** 400 gram mix voor Gingerbread, 50 gram glazuurmix 15 gram, mini marshmallows, sjabloon. **ZELF TOEVOEGEN:** 45 gram boter, 45 gram water, 1 ei (op kamertemperatuur) waarvan de helft voor het deeg. (ca. 25 gram), 7 gram, water (voor glazuur), bloem voor het uitrollen van het deeg. **Optioneel:** Snoepgoed om mee te versieren **BENODIGDHEDEN:** Mengkom, (hand)mixer, vershoudfolie, bakplaat met bakpapier, deegroller, keukenmesje, kwastje, kommetje, eetlepel, evt. glazen. **BEREIDINGSWIJZE:** Stap 1: Meng de boter met een ½ ei. Voeg dan de mix en het water toe (45 gram). Meng het door elkaar en kneed tot een deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 10 minuten in de koelkast rusten. Stap 2: Verwarm de elektrische oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Stap 3: Rol het deeg op een licht bestoven werkblad uit tot een dikte van 0,5 cm. Snijd de onderdelen van het koekhuisje uit met behulp van het sjabloon. Leg ze op een bakplaat met een tussenruimte van ongeveer 1 cm. Bestrijk het deeg met het overgebleven ei. Stap 4: Bak gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de gingerbread onderdelen goed afkoelen. Stap 5: Meng de glazuurmix met ongeveer een ½ eetlepel water (circa 7 gram) tot een stevige pasta. Stap 6: Zet het huisje in elkaar door aan de zijanten glazuur aan te brengen en de koekonderdelen tegen elkaar aan te plakken. Voor extra stevigheid kunnen de muren ondersteund worden met wat glazen tot het glazuur droog is. Zet als laatste het dak vast op het huisje. Versier het huisje daarna naar wens met de decoraties.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10957018

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

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