

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL MAKE EN BAKE GRANOLA BAR
EN MAKE EN BAKE GRANOLA BAR
FR MAKE EN BAKE GRANOLA BAR
DE MAKE EN BAKE GRANOLA BAR
ES MAKE EN BAKE GRANOLA BAR

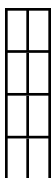
2. Claims en/and USP's

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL MIX VOOR GRANOLA REPEN **Ingrediënten:** 50% **HAVERVLOKKEN**, 18% appelconcentraat, 10% **AMANDELEN**, 8% **HAZELNOOT**, 8% **WALNOTEN**, 4% geconcentreerde appelpuree, citroenvezels, geleermiddel E440, suikerrietvezel, voedingszuur E330, natuurlijk aroma, antioxidant E300. Bevat mogelijk **TARWE, ROGGE, GERST, SPELT, NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1771 kJ 423 kcal, vet 18.1g/waarvan verzadigd vet 1.9g, koolhydraten 48.6g/waarvan suikers 16.1g, voedingsvezel 9.7g, eiwit 11.6g, zout 0.05g. 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 (100 g) onbereid product	Per/pour/per/pro/por (100 g) bereid product
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1771 kJ / 423 kcal	2214 kJ / 531 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	18.1g	30.5g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	1.9g	13.9g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	48.6g	51.2g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	16.1g	30.0g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	9.7g	6.9g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	11.6g	9.3g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.05g	0.04g





FR PRÉPARATION POUR BARRES DE GRANOLA Ingrédients: 50% **FLOCONS D'AVOINE**, 18% concentré de pomme, 10% **AMANDES**, 8% **NOISETTE**, 8% **NOIX**, 4% purée de pommes concentrée, fibre de citron, gélifiant E440, fibre de canne à sucre, acidifiant E330, arôme naturel, antioxydant E300. Peut contenir: **BLÉ, SEIGLE, ORGE, ÉPEAUTRE, FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1771 kJ 423 kcal, graisses 18.1g/dont acides gras saturés 1.9g, glucides 48.6g/dont sucres 16.1g, fibres alimentaires 9.7g, protéines 11.6g, sel 0.05g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN GRANOLA BAR MIX Ingredients: 50% **OAT** flakes, 18% apple concentrate, 10% **ALMONDS**, 8% **HAZELNUT**, 8% **WALNUTS**, 4% concentrated apple puree, lemon fibre, gelling agent E440, sugar cane fibre, acid E330, natural flavouring, antioxidant E300. May contain: **WHEAT, RYE, BARLEY, SPELT, NUTS**. **Nutritional value per 100g:** energy 1771 kJ 423 kcal, fat 18.1g/of which saturates 1.9g, carbohydrates 48.6g/of which sugars 16.1g, fibre 9.7g, protein 11.6g, salt 0.05g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

DE MISCHUNG FÜR GRANOLARIEGEL Zutaten: 50% **HAFERFLOCKEN**, 18% Apfelkonzentrat, 10% **MANDELN**, 8% **HASELNÜSSE**, 8% **WALNÜSSE**, 4% Apfelpüreekonzentrat, Zitronenfaser, Geliermittel E440, Zuckerrohrfaser, Säuerungsmittel E330, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel E300. Enthält möglicherweise **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, DINKEL, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1771 kJ 423 kcal, Fett 18.1g/davon gesättigte Fettsäuren 1.9g, Kohlenhydrate 48.6g/davon Zucker 16.1g, Ballaststoffe 9.7g, Eiweiß 11.6g, Salz 0.05g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA BARRAS DE GRANOLA Ingredientes: 50% **COPOS DE AVENA**, 18% concentrado de manzana, 10% **ALMENDRAS**, 8% **AVELLANAS**, 8% **NUECES**, 4% puré de manzana concentrado, fibras de limón, gelificante E440, fibra de caña de azúcar, acidulante E330, aroma natural, antioxidante E300. Puede contener **TRIGO, CENTENO, CEBADA, ESPELTA, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1771 kJ 423 kcal, grasas 18.1g/de las cuales ácidos grasos saturados 1.9g, hidratos de carbono 48.6g/de los cuales azúcares 16.1g, fibra alimentaria 9.7g, proteínas 11.6g, sal 0.05g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

200g

Bereidingswijze:

vertaling is apart aangeleverd

Oven: 150 graden Celsius, 20 minuten, Inhoud verpakking: 50 gram notenmix ongebrand 100 gram havervlokken 50 gram appelsnoepstukjes. Zelf toevoegen: 45 gram kokosolie 75 gram honing 25 gram notenpasta (pindakaas) Evt. kaneel naar wens Benodigdheden: Mengkom Snijplank Mes Een met bakpapier beklede bakplaat Pan Garde Cakeblik 25 cm Lepel Bereidingswijze Stap 1: Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Naar wens, meng de noten en havervlokken met wat kaneel in een kom. Bedek een bakplaat met bakpapier en rooster het noten-havervlokken mengsel in circa 12-15 minuten goudbruin. Tip: schep het noten-havervlokken mengsel na elke 5 minuten om voor het beste resultaat. Stap 2: Laat de noten-havervlokken afkoelen. Hak de noten grof. Meng de geroosterde noten-havervlokken met fruitstukjes met appelconcentraat. Stap 3: Verlaag de temperatuur van de oven naar 150°C (heteluchtoven 160°C). Doe de notenpasta, kokosolie en honing in een pan. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Haal de pan van het vuur. Roer met een garde tot een gladde massa. Spatel de granola (noten, havervlokken en fruitstukjes met appelconcentraat) door het mengsel. Zorg dat alles goed gemengd is. Stap 4: Bekleed de bakvorm met bakpapier. Schep de granola massa in de bakvorm en druk de massa stevig aan met de bolle kant van een lepel tot een gladde en stevige bodem. Bak de granola in circa 20-25 minuten goudbruin. Stap 5: Laat de granola goed afkoelen. Hak met een scherp mes in stukken. Tips: • Vervang 30 gram honing door 1 opgeklopt eiwit (medium ei) voor een krokanter resultaat. • Bewaar de granola bars in een vershoudbak.

Instructions for preparation:

Oven: 150 degrees Celsius, 20 minutes, Inhoud verpakking: 50 gram notenmix ongebrand 100 gram havervlokken 50 gram appelsnoepstukjes. Zelf toevoegen: 45 gram kokosolie 75 gram honing 25 gram notenpasta (pindakaas) Evt. kaneel naar wens Benodigdheden: Mengkom Snijplank Mes Een met bakpapier beklede bakplaat Pan Garde Cakeblik 25 cm Lepel Bereidingswijze Stap 1: Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Naar wens, meng de noten en havervlokken met wat kaneel in een kom. Bedek een bakplaat met bakpapier en rooster het noten-havervlokken mengsel in circa 12-15 minuten goudbruin. Tip: schep het noten-havervlokken mengsel na elke 5 minuten om voor het beste resultaat. Stap 2: Laat de noten-havervlokken afkoelen. Hak de noten grof. Meng de geroosterde noten-havervlokken met fruitstukjes met appelconcentraat. Stap 3: Verlaag de temperatuur van de oven naar 150°C (heteluchtoven 160°C). Doe de notenpasta, kokosolie en honing in een pan. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Haal de pan van het vuur. Roer met een garde tot een gladde massa. Spatel de granola (noten, havervlokken en fruitstukjes met appelconcentraat) door het mengsel. Zorg dat alles goed gemengd is. Stap 4: Bekleed de bakvorm met bakpapier. Schep de granola massa in de bakvorm en druk de massa stevig aan met de bolle kant van een lepel tot een gladde en stevige bodem. Bak de granola in circa 20-25 minuten goudbruin. Stap 5: Laat de granola goed afkoelen. Hak met een scherp mes in stukken. Tips: • Vervang 30 gram honing door 1 opgeklopt eiwit (medium ei) voor een krokanter resultaat. • Bewaar de granola bars in een vershoudbak.

4. WAARSCHUWINGEN / WARNINGS

5. KEURMERKEN

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 60910018

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

Made in The Netherlands