

1. HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL MAKE & BAKE CONFETTI
 EN MAKE & BAKE CONFETTI
 FR MAKE & BAKE CONFETTI
 DE MAKE & BAKE CONFETTI
 ES MAKE & BAKE CONFETTI

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL BAKMIX VOOR KOEKJES MET 19% GEKLEURDE DECORATIE DRAGEES EN 11.4% MELKCHOCOLADE STUKJES **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, **VOLLE MELKPOEDER**, cacaoboter, cacaomassa, invertsuikerstroop, karamel, rijstzetmeel, emulgatoren **SOJALECITHINE** zonnebloemlecithine, glansmiddelen E414 E901 E903, kleurende concentraten (druivensap, algen), **GERSTEMOUTEXTRACT**, kleurstoffen E100 E101 E141 E160a E162, rijsmiddelen E450 E500, aardappelzetmeel, zout, natuurlijk vanille-aroma. Bevat mogelijk **ROGGE, HAVER, PINDA'S, NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1684 kJ 399 kcal, vet 7.4g/waarvan verzadigd vet 4.4g, koolhydraten 77.1g/waarvan suikers 49.7g, voedingsvezel 1.0g, eiwit 5.4g, zout 0.85g. Cacaobestanddelen melkchocolade ten minste 29%. Droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per 100 g onbereid product/par 100g de produit non préparé/per 100g, not prepared/pro 100g (nicht zubereitet)/por 100g de producto no preparado:	Per 100 g bereid product/par 100g de produit préparé/per 100g, prepared/pro 100g (zubereitet)/por 100g de producto preparado:
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1684 kJ / 399 kcal	2085 kJ/ 497 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	7.4g	21.8g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	4.4g	13.4g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	77.1g	69.3g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	49.7g	44.7g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	1.0g	0.9g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	5.4g	5.5g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.85g	0.80g

FR PRÉPARATION POUR BISCUITS AVEC DRAGÉES DE DÉCORATION COLORÉE 19% ET ÉCLATS DE CHOCOLAT AU LAIT 11.4% **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ, POUDRE DE LAIT ENTIER**, beurre de cacao, pâte de cacao, sirop de sucre inverti, caramel, amidon de riz, émulsifiants **LÉCITHINE DE SOJA** lécithine de tournesol, agents d'enrobage E414 E901 E903, concentrés colorants (jus de raisin, algue), **EXTRAIT DE MALT D'ORGE**, colorants E100 E101 E141 E160a E162, poudres à lever E450 E500, féculé de pommes de terre, sel, arôme naturel de vanille. Peut contenir: **SEIGLE, AVOINE, ARACHIDES, FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1684 kJ 399 kcal, graisses 7.4g/dont acides gras saturés 4.4g, glucides 77.1g/dont sucres 49.7g, fibres alimentaires 1.0g, protéines 5.4g, sel 0.85g. Teneur en cacao du chocolat au lait au moins 29%. À conserver au sec. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN COOKIE MIX WITH 19% COLOURED DECORATION DRAGEES 11. 4% MILK CHOCOLATE PIECES **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, dried whole **MILK**, cocoa butter, cocoa mass, invert sugar syrup, caramel, rice starch, emulsifiers **SOYA** lecithin sunflower lecithin, glazing agents E414 E901 E903, colouring concentrates (grape juice, algae), malted **BARLEY** extract, colourings E100 E101 E141 E160a E162, raising agents E450 E500, potato starch, salt, natural vanilla flavouring. May contain: **RYE, OATS, PEANUTS, NUTS**. **Nutritional value per 100g:** energy 1684 kJ 399 kcal, fat 7.4g/of which saturates 4.4g, carbohydrates 77.1g/of which sugars 49.7g, fibre 1.0g, protein 5.4g, salt 0.85g. Cocoa solids milk chocolate 29% minimum. Milk solids 24% minimum. Keep dry. Best before: see packaging.

DE BACKMISCHUNG FÜR KEKSE MIT 19% GEFÄRBTEN DEKO-DRAGEES UND 11.4% MILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER**, Kakaobutter, Kakaomasse, Invertzuckersirup, Karamell, Reisstärke, Emulgatoren **SOJALECITHIN** Sonnenblumenlecithin, Überzugsmittel E414 E901 E903, färbende Konzentrate (Traubensaft, Algen), **GERSTENMALZEXTRAKT**, Farbstoffe E100 E101 E141 E160a E162, Backtriebmittel E450 E500, Kartoffelstärke, Salz, natürliches Vanillearoma. Enthält möglicherweise **ROGGEN, HAFER, ERDNÜSSE, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1684 kJ 399 kcal, Fett 7.4g/davon gesättigte Fettsäuren 4.4g, Kohlenhydrate 77.1g/davon Zucker 49.7g, Ballaststoffe 1.0g, Eiweiß 5.4g, Salz 0.85g. Kakao: 29% mindestens in der Milkschokolade. Trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES PREPARADO PARA GALLETAS CON 19% DRAGEES DE DECORACIÓN DE COLORES Y 11.4% TROCITOS DE CHOCOLATE CON LECHE **Ingrédients:** azúcar, **HARINA DE TRIGO, LECHE ENTERA EN POLVO**, manteca de cacao, masa de cacao, jarabe de azúcar invertido, caramelo, almidón de arroz, emulgentes **LECITINA DE SOJA** lecitina de girasol, agentes de recubrimiento E414 E901 E903, concentrados colorantes (zumo de uva, algas), **EXTRACTO DE MALTA DE CEBADA**, colorantes E100 E101 E141 E160a E162, gasificantes E450 E500, fécula de patata, sal, aroma natural de vainilla. Puede contener **CENTENO, AVENA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1684 kJ 399 kcal, grasas 7.4g/de las cuales ácidos grasos saturados 4.4g, hidratos de carbono 77.1g/de los cuales azúcares 49.7g, fibra alimentaria 1.0g, proteínas 5.4g, sal 0.85g. Contenido en cacao del chocolate con leche 29% mínimo. Guardar en un lugar seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

525ge

Bereidingswijze:

Oven: 200 °C, 18 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 (heteluchtoven: 180 °C). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen

Heteluchtoven: 180 °C, 18 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 (heteluchtoven: 180 °C). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen

Préparation :

Four : 200 °C, 18 minutes, 18 minutes. Ajouter : 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Make: Préchauffez le four à 225 °C (four à chaleur tournante 200 °C). Mélangez bien le contenu de ce pot avec le jaune d'œuf et le beurre dans un bol mélangeur. Formez environ 18 boulettes, puis placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les. & Bake: Faites cuire les biscuits 15 min à 200 °C (four à chaleur tournante: 180 °C). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure.

Four à chaleur tournante: 180 °C, 18 minutes, 18 minutes. Ajouter : 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Make: Préchauffez le four à 225 °C (four à chaleur tournante 200 °C). Mélangez bien le contenu de ce pot avec le jaune d'œuf et le beurre dans un bol mélangeur. Formez environ 18 boulettes, puis placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les. & Bake: Faites cuire les biscuits 15 min à 200 °C (four à chaleur tournante: 180 °C). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure.

Preparation:

Oven: 200 °C, 18 minutes. Add: 100 g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Make: Preheat the oven to 225 °C (fan oven 200°C). Empty the contents of this jar into a bowl and knead well with the egg yolk and the butter. Roll into approx. 18 small balls, place on the baking sheet lined with greaseproof paper and flatten slightly. & Bake: Bake the cookies at 200 °C for 15 minutes (fan oven 180 °C). Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Fan oven: 180 °C, 18 minutes. Add: 100 g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Make: Preheat the oven to 225 °C (fan oven 200 °C). Empty the contents of this jar into a bowl and knead well with the egg yolk and the butter. Roll into approx. 18 small balls, place on the baking sheet lined with greaseproof paper and flatten slightly. & Bake: Bake the cookies at 200 °C for 15 minutes (fan oven 180 °C). Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Zubereitung:

Backofen: 200 Grad Celsius, 18 Minuten, Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Make: Den Backofen auf 225 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen. Den Inhalt dieser Packung in einer Schüssel gründlich mit dem Eigelb und der Butter vermengen. Circa 18 Kugeln formen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und flach drücken. & Bake: Die Kekse für 15 min bei 200 °C backen (Umluft: 180 °C). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Umluft: 180 Grad Celsius, 18 Minuten, Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Make: Den Backofen auf 225 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen. Den Inhalt dieser Packung in einer Schüssel gründlich mit dem Eigelb und der Butter vermengen. Circa 18 Kugeln formen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und flach drücken. & Bake: Die Kekse für 15 min bei 200 °C backen (Umluft: 180 °C). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Preparación:

Horno: 200 °C, 18 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Make: Precalienta el horno a 225 °C (horno de aire caliente: 200 °C). Mezclar bien el contenido de este bote, la yema de huevo y la mantequilla en un bol. Hacer unas 18 bolas con la masa, colocarlas sobre una bandeja forrada de papel de horno y aplastarlas. & Bake: Hornear las galletas durante 15 minutos a 200 °C (horno de aire caliente: 180 °C). Dejarlas enfriar después durante media hora.

Horno de aire caliente: 180 °C, 18 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Make: Precalienta el horno a 225°C (horno de aire caliente: 200 °C). Mezclar bien el contenido de este bote, la yema de huevo y la mantequilla en un bol. Hacer unas 18 bolas con la masa, colocarlas sobre una bandeja forrada de papel de horno y aplastarlas. & Bake: Hornear las galletas durante 15 minutos a 200 °C (horno de aire caliente: 180 °C). Dejarlas enfriar después durante media hora.

5.

KEURMERKEN

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij leverancier (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 1: Productie UTZ melkchocolade stukjes (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 2: Productie gekleurde decoratie dragees (logo toevoegen)

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260086

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

MADE IN POLAND AND BELGIUM, PREPACKED IN THE NETHERLANDS