

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

Make & bake confetti

2. Claims en/and USP's

100% natural

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL BAKMIX VOOR KOEKJES MET 19% MELKCHOCOLADE DRAGEES MET GEKLEURDE SUIKERLAAG EN 11.4%

MELKCHOCOLADE STUKJES **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, **VOLLE MELKPOEDER**, cacaomassa, cacaoboter, **WEIPOEDER (MELK)**, emulgator **SOJALECITHINE**, invertsuikerstroop, natuurlijk vanille-aroma, kleurstoffen E101 E120 E150c E150d E160a E171, tapiocadextrine, verdikkingsmiddel E414, glansmiddelen E901 E903 E904, rijsmiddelen E450 E500, aardappelzetmeel, zout. Bevat mogelijk **ROGGE**, **GERST**, **HAYER**, **PINDA'S**, **NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1674 kJ 396 kcal, vet 6.8g/waarvan verzadigd vet 3.9g, koolhydraten 77.6g/waarvan suikers 50.4g, voedingsvezel 1.4g, eiwit 5.4g, zout 0.50g. Cacaobestanddelen melkchocolade ten minste 30%. Droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN COOKIE MIX WITH 19% MILK CHOCOLATE DRAGEES WITH COLOURED SUGAR COATING AND 11.4% MILK CHOCOLATE PIECES **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, dried whole **MILK**, cocoa mass, cocoa butter, **WHEY** powder (**MILK**), emulsifier **SOYA** lecithin, invert sugar syrup, natural vanilla flavouring, colourings E101 E120 E150c E150d E160a E171, tapioca dextrin, thickener E414, glazing agents E901 E903 E904, raising agents E450 E500, potato starch, salt. May contain: **RYE**, **BARLEY**, **OATS**, **PEANUTS**, **NUTS**. **Nutritional value per 100g:** energy 1674 kJ 396 kcal, fat 6.8g/of which saturates 3.9g, carbohydrates 77.6g/of which sugars 50.4g, fibre 1.4g, protein 5.4g, salt 0.50g. Cocoa solids milk chocolate 30% minimum. Milk solids 18% minimum. Keep dry. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR BISCUITS AVEC DRAGÉES DE CHOCOLAT AU LAIT ENROBÉES D'UNE COUCHE DE SUCRE COLORÉ 19% ET MORCEAUX DE CHOCOLAT AU LAIT 11.4% **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ**, **POUDRE DE LAIT ENTIER**, pâte de cacao, beurre de cacao, **LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT)**, émulsifiant **LÉCITHINE DE SOJA**, sirop de sucre inverti, arôme naturel de vanille, colorants E101 E120 E150c E150d E160a E171, dextrine de tapioca, épaississant E414, agents d'enrobage E901 E903 E904, poudres à lever E450 E500, fécule de pommes de terre, sel. Peut contenir: **SEIGLE**, **ORGE**, **AVOINE**, **ARACHIDES**, **FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1674 kJ 396 kcal, matières grasses 6.8g/dont acides gras saturés 3.9g, glucides 77.6g/dont sucres 50.4g, fibres alimentaires 1.4g, protéines 5.4g, sel 0.50g. Teneur en cacao du chocolat au lait au moins 30%. À conserver au sec. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE BACKMISCHUNG FÜR KEKSE MIT 19%
VOLLMILCHSCHOKOLADENDRAGEES MIT FARBIGEM ZUCKERÜBERZUG

UND 11.4% VOLLMILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER**, Kakaomasse, Kakaobutter, **MOLKEPULVER (MILCH)**, Emulgator **SOJALECITHIN**, Invertzuckersirup, natürliches Vanillearoma, Farbstoffe E101 E120 E150c E150d E160a E171, Tapiokadextrin, Verdickungsmittel E414, Überzugsmittel E901 E903 E904, Backtriebmittel E450 E500, Kartoffelstärke, Salz. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, ERDNÜSSE, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1674 kJ 396 kcal, Fett 6.8g/davon gesättigte Fettsäuren 3.9g, Kohlenhydrate 77.6g/davon Zucker 50.4g, Ballaststoffe 1.4g, Eiweiß 5.4g, Salz 0.50g. Kakao: 30% mindestens in der Vollmilchschokolade. Trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA GALLETAS CON 19% GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE CON CAPA DE AZÚCAR DE COLORES Y 11.4% TROCITOS DE CHOCOLATE CON LECHE **Ingredientes:** azúcar, **HARINA DE TRIGO, LECHE ENTERA EN POLVO**, masa de cacao, manteca de cacao, **SUERO LÁCTEO EN POLVO (LECHE)**, emulgente **LECITINA DE SOJA**, jarabe de azúcar invertido, aroma natural de vainilla, colorantes E101 E120 E150c E150d E160a E171, dextrina de tapioca, espesante E414, agentes de recubrimiento E901 E903 E904, gasificantes E450 E500, fécula de patata, sal. Puede contener **CENTENO, CEBADA, AVENA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g:** energía 1674 kJ 396 kcal, grasas 6.8g/de las cuales ácidos grasos saturados 3.9g, hidratos de carbono 77.6g/de los cuales azúcares 50.4g, fibra alimentaria 1.4g, proteínas 5.4g, sal 0.50g. Contenido en cacao del chocolate con leche 30% mínimo. Conservar en un lugar seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

525g

Bereidingswijze:

Conventionele oven: 200 °C, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Verwarm de oven voor op 225 °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. Bak de koekjes in 15 min. op 200 °C (conventionele oven). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Heteluchtoven: 180 °C, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Verwarm de oven voor op 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. Bak de koekjes in 15 min. op 180 °C (heteluchtoven). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Preparation:

Conventional oven: 200 °C, 15 minutes. Add the following ingredients: 100g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Preheat the oven to 225 °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 the cookies at 200 °C (conventional oven) for 15 minutes. Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Fan oven: 180 °C, 15 minutes. Add the following ingredients: 100 g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Preheat the oven to 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 the cookies at 180 °C (fan oven) for 15 minutes. Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Préparation:

Four conventionnel: 200 °C, 15 minutes. Ajoutez: 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Préchauffez le four à 225 °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. Faites cuire les biscuits 15 min à 200 °C (four conventionnel). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure pour qu'ils deviennent croustillants.

Four à chaleur tournante: 180 °C, 15 minutes. Ajoutez: 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Préchauffez le four à 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. Faites cuire les biscuits 15 min à 180 °C (four à chaleur tournante). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure pour qu'ils deviennent croustillants.

Zubereitung:

Ober- und Unterhitze: 200 °C, 15 Minuten. Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Den Backofen auf 225 °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 belegte Backblech legen und flach drücken. Die Kekse für 15 min bei 200 °C backen (Ober- und Unterhitze). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen, damit die Kekse schön knusprig werden.

Umluft-Backofen: 180 °C, 15 Minuten, Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Den Backofen auf 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 belegte Backblech legen und flach drücken. Die Kekse für 15 min bei 180 °C backen (Umluft). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen, damit die Kekse schön knusprig werden.

Preparación:

Calor superior e inferior: 200 °C, 15 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Precalentar el horno a 225 °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. Hornear las galletas durante 15 minutos a 200 °C (calor superior e inferior). Dejarlas enfriar después durante media hora para que queden crujientes.

Horno de aire caliente: 180 °C, 15 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Precalentar el horno a 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. Hornear las galletas durante 15 minutos a 180 °C (horno de aire caliente). Dejarlas enfriar después durante media hora para que queden crujientes.

5. KEURMERKEN

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

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 1: Producent chocolade

dragees (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 2: Producent melk chocolade stukjes (logo toevoegen)

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260086

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL