

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL BAKMIX KOEKJES

EN BAKMIX KOEKJES

FR BAKMIX KOEKJES

DE BAKING MIX COOKIES

ES BAKING MIX COOKIES

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL KOEKJESMIX MET 15,8% ROLFONDANT, 15,8% GLAZUURMIX EN 5,1% MUSKETZAAD **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, **TARWEZETMEEL**, palmpitvet, palmvet, emulgator E471, water, invertsuikerstroop, dextrose, gedroogde glucosestroop, gejodeerd zout, rijsmiddelen E450 E500, natuurlijk aroma, bevochtigingsmiddel E422, **SCHARRELEI-EIWITPOEDER**, verdikkingsmiddelen E415 E466, conserveermiddel E200, voedingszuur E330, glucosestroop, kokosolie, glansmiddel E901, kleurende concentraten (radijs, citroen, zwarte bes, saffloer, algen, zoete aardappel, appel). Bevat mogelijk **SOJA, MELK, NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1823 kJ 433 kcal, vet 12.7g/waarvan verzadigd vet 8.0g, koolhydraten 74.6g/waarvan suikers 46.9g, voedingsvezel 1.2g, eiwit 4.5g, zout 0.10g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

FR PRÉPARATION POUR BISCUITS AU FONDANT 15.8%, MÉLANGE POUR GLAÇAGE 15.8% ET GRANULÉS DE SUCRE 5.1% **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ**, **AMIDON DE BLÉ**, graisse de palmiste, graisse de palme, émulsifiant E471, eau, sirop de sucre inversé, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sel iodé, poudres à lever E450 E500, arôme naturel, humectant E422, **POUDRE DE BLANC D'ŒUF DE POULE ÉLEVÉE AU SOL**, épaississants E415 E466, conservateur E200, acidifiant E330, sirop de glucose, huile de noix de coco, agent d'enrobage E901, concentrés colorants (radis, citron, cassis, carthame, algues, patate douce, pomme). Peut contenir: **SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1813 kJ 433 kcal, graisses 12.7g/dont acides gras saturés 8.0g, glucides 74.6g/dont sucres 46.9g, fibres alimentaires 1.2g, protéines 4.5g, sel 0.10g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

EN COOKIE MIX WITH 15.8% FONDANT, 15.8% ICING MIX AND 5.1% SUGAR PEARLS **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, **WHEAT** starch, palm kernel fat, palm fat, emulsifier E471, water, invert sugar syrup, dextrose, dehydrated glucose syrup, iodised salt, raising agents E450 E500, natural flavouring, humectant E422, barn **EGG** white powder, thickeners E415 E466, preservative E200, acid E330, glucose syrup, coconut oil, glazing agent E901, colouring concentrates (radish, lemon, blackcurrant, safflower, algae, sweet potato, apple). May contain: **SOYA, MILK, NUTS**. **Nutritional value per 100g:** energy 1813 kJ 433 kcal, fat 12.7g/of which saturates 8.0g, carbohydrates 74.6g/of which sugars 46.9g, fibre 1.2g, protein 4.5g, salt 0.10g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

DE BACKMISCHUNG FÜR KEKSE MIT 15.8% ROLLFONDANT, 15.8% GLASURMISCHUNG UND 5.1% ZUCKERPERLEN **Zutaten:** Zucker,

WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Palmkernfett, Palmfett, Emulgator E471, Wasser, Invertzuckersirup, Dextrose, Trockenglucosesirup, jodiertes Speisesalz, Backtriebmittel E450 E500, natürliches Aroma, Feuchthaltemittel E422, **EIWEISSPULVER** (aus Bodenhaltung), Verdickungsmittel E415 E466, Konservierungsstoff E200, Säuerungsmittel E330, Glucosesirup, Kokosöl, Überzugsmittel E901, färbende Konzentrate (Radieschen, Zitrone, schwarze Johannisbeere, Färberdistel, Algen, Süßkartoffeln, Apfel). Enthält möglicherweise **SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1813 kJ 430 kcal, Fett 12.7g/davon gesättigte Fettsäuren 8.0g, Kohlenhydrate 74.6g/davon Zucker 46.9g, Ballaststoffe 1.2g, Eiweiß 4.5g, Salz 0.10g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA GALETTAS CON 15.8% FONDANT, 15.8% PREPARADO PARA GLASEADO Y 5.1% GRÁNULOS DE AZÚCAR **Ingredientes:** azúcar, **HARINA DE TRIGO, ALMIDÓN DE TRIGO**, grasa de pepita de palma, grasa de palma, emulgente E471, agua, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratado, sal yodada, gasificantes E450 E500, aroma natural, humectante E422, **CLARA DE HUEVO EN POLVO DE GALLINA CRIADA EN EL SUELO**, espesantes E415 E466, conservante E200, acidulante E330, jarabe de glucosa, aceite de coco, agente de recubrimiento E901, concentrados colorantes (rabanito, limón, grosella negra, cártamo, algas, batata, manzana). Puede contener **SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1813 kJ 433 kcal, grasas 12.7g/de las cuales ácidos grasos saturados 8.0g, hidratos de carbono 74.6g/de los cuales azúcares 46.9g, fibra alimentaria 1.2g, proteínas 4.5g, sal 0.10g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

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	1576 KJ / 372 kcal	1823 kJ / 433 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	1.4g	12.7g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	0.7g	8.0g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	84.6g	74.6g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	53.3g	46.9g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	1.3g	1.2g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	4.1g	4.5g

zout / sel / salt / Salz / sal	0.08g	0.10g
--------------------------------	-------	-------

289g

Bereidingswijze:

Oven: 180 graden Celsius, 10 minuten, Haasjes en Eitjes koekjes 9-10 koekjes
Ingrediënten Inhoud: 200 gram mix voor koekjes 50 gram rolfondant wit 50 gram glazuurmix 1 x sprinkels disco 1 stuks sjabloon haasje en ei Zelf toevoegen: 50 gram boter (op kamertemperatuur) ½ ei (= 25 gram) 1 eetlepel water Bloem om werkblad mee te bestuiven Eventueel poedersuiker tegen het plakken van de rolfondant Benodigdheden: Mengkom Handmixer of keukenmachine met kneedhaken Mesje Deegroller Bakplaat met bakpapier Vershoudfolie Bereidingswijze Stap 1: Doe de mix, boter en een half ei (25 gram) samen in een mengkom en kneed het geheel tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast. Stap 2: Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een plak van 0,5 cm dik. Gebruik de sjablonen om figuurtjes uit te snijden uit het deeg. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Houd voldoende tussenruimte. Bak de koekjes in circa 10-15 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen. Stap 3: Kneed de witte rolfondant soepel, bestuif het werkblad met poedersuiker en rol de fondant uit tot een dunne plak. Snijd hier haasje en (halve) eitjes uit. Om de koekjes te versieren Stap 4: Maak het glazuur aan. Voeg 10 gram water (circa 1 eetlepel) toe aan de glazuurmix en roer deze glad. Gebruik het glazuur om de rolfondant en sprinkels vast te plakken.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10930013

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

MADE IN THE NETHERLANDS, COOKIEMIX PREPACKED IN BELGIUM, WITH SUGAR FROM EU AND NON-EU SOURCE