

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL ONTBIJTSET

EN BREAKFAST SET

FR KIT PETIT-DÉJEUNER

DE

ES

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL PANNENKOEKENMIX EN AARDBEIENJAM Ingrediënten: TARWEBLOEM, suiker, glucose-fructosestroop, **SCHARRELEIPOEDER**, 1,9% aardbei, zout, rijsmiddelen E450 E500, zuurteregelaar E330, natuurlijk vanille-aroma, geleermiddel E440, kleurend vlierbesconcentraat. Bevat mogelijk **SOJA, MELK, NOTEN, SESAMZAAD, LUPINE. Voedingswaarde per 100g:** energie 1493 kJ 352 kcal, vet 2.1g/waarvan verzadigd vet 0.6g, koolhydraten 72.1g/waarvan suikers 8.0g, voedingsvezel 2.7g, eiwit 9.9g, zout 1.40g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot einde: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per/pour/per/pro/por (100 g) mix onbereid	Per/pour/per/pro/por (100 g) mix bereid	Per/pour/per/pro/por (100 g) jam
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1493 kJ / 352 kcal	454 kJ / 106 kcal	1020 kJ / 240 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	2.1g	0.8g	0.1g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	0.6g	0.1g	0g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	72.1g	21.9g	59g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	8.0g	2.5g	50g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	2.7g	0.8g	0.5g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	9.9g	2.9g	0.3g
zout / sel / salt / Salz / sal	1.40g	0.39g	0.10g

FR PRÉPARATION POUR CRÊPES ET CONFITURE DE FRAISE Ingrédients:
FARINE DE BLÉ, sucre, sirop de glucose-fructose, **POUDRE D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES AU SOL**, 1,9% fraise, sel, poudres à lever E450 E500, correcteur d'acidité E330, arôme naturel de vanille, gélifiant E440, concentré de baie de sureau colorant. Peut contenir: **SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, LUPIN. Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1493 kJ 352 kcal, graisses 2.1g/dont acides gras saturés 0.6g, glucides 72.1g/dont sucres 8.0g, fibres alimentaires 2.7g, protéines 9.9g, sel 1.40g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant fin: voir emballage.

EN PANCAKE MIX AND STRAWBERRY JAM Ingredients: WHEAT flour, sugar, glucose-fructose syrup, barn **Egg** powder, 1,9% strawberry, salt, raising agents E450 E500, acidity regulator E330, natural vanilla flavouring, gelling agent E440, colouring elderberry concentrate. May contain: **SOYA, MILK, NUTS, SESAME SEED, LUPIN.** **Nutritional value per 100g:** energy 1493 kJ 352 kcal, fat 2.1g/of which saturates 0.6g, carbohydrates 72.1g/of which sugars 8.0g, fibre 2.7g, protein 9.9g, salt 1.40g. Keep in a cool, dry place. Best before end: see packaging.

DE PFANNKUCHEN-BACKMISCHUNG UND ERDBEERKONFITÜRE Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, Glucose-Fructosesirup, **EIPULVER** (aus Bodenhaltung), 1,9% Erdbeeren, Salz, Backtriebmittel E450 E500, Säureregulator E330, natürliches Vanillearoma, Geliermittel E440, färbendes Holunderbeerenkonzentrat. Enthält möglicherweise **SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAMSAMEN, LUPINEN.** **Nährwerte pro 100g:** Energie 1493 kJ 352 kcal, Fett 2.1g/davon gesättigte Fettsäuren 0.6g, Kohlenhydrate 72.1g/davon Zucker 8.0g, Ballaststoffe 2.7g, Eiweiß 9.9g, Salz 1.40g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA CREPES Y MERMELADA DE FRESA Ingredientes: HARINA DE TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, **HUEVO DE GALLINA CRIADA EN EL SUELO EN POLVO**, 1,9% fresa, sal, gasificantes E450 E500, corrector de acidez E330, aroma natural de vainilla, gelificante E440, concentrado de baya de saúco colorante. Puede contener **SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO, ALTRAMUCES.** **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1493 kJ 352 kcal, grasas 2.1g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.6g, hidratos de carbono 72.1g/de los cuales azúcares 8.0g, fibra alimentaria 2.7g, proteínas 9.9g, sal 1.40g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del fin de: ver envase.

390g

Bereidingswijze:

Pan: Benodigdheden: voor +/- 15 pannenkoeken; melk 800ml. Recept: voeg de mix en de melk samen en klop tot een glad beslag. Verhit olie of boter in een koekenpan. Giet er genoeg beslag in om de bodem volledig te bedekken. Keer de pannenkoek om als de onderkant goudbruin is. Bak zo alle pannenkoeken.

Préparation :

Poêle : Ingrédients pour env. 15 crêpes; lait 800ml. Recette : versez le lait dans la préparation pour crêpes et fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Faites chauffer l'huile ou le beurre dans la poêle. Répartissez suffisamment de pâte dans la poêle pour recouvrir le fond. Une fois que la crêpe est bien dorée, retournez-la. Faites cuire toutes les crêpes de la même façon.

Preparation:

Pan: Add: 800 ml milk (makes approx. 15 pancakes). Cooking: Put the mix and milk together in a bowl and combine using a mixer to make a smooth batter. Put a little oil or butter in a medium hot frying pan. For each pancake: pour enough batter into the pan to thinly cover the base of the pan. Cook until the underside of the pancake has become firm and a golden brown colour, then turn pancake over to cook the other side. Repeat for each pancake.

Zubereitung:

Pfanne: Sie benötigen: für ca. 15 Pfannkuchen; Milch 800 ml. Rezept: Die Backmischung und die Milch zusammen in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden der Pfanne vollständig bedeckt ist. Den Pfannkuchen wenden, sobald die Unterseite goldbraun ist. Die restlichen Pfannkuchen genauso backen.

Modo de preparación:

Sartén: Se necesita: para ca 15 crepes holandesas; leche 800 ml. Receta: Añadir la leche a la mezcla y batir hasta que se forme una masa sin grumos. Calentar un poco de aceite o mantequilla en una sartén. Echar una cantidad suficiente de masa para que cubra todo el fondo. Dar la vuelta a la crepe cuando la parte inferior esté dorada. Preparar así todas las crepes.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 60910029

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL

Made in Belgium and Italy