

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor bananenbrood
EN Banana bread mix

FR Préparation pour pain à la banane
DE Bananenbrot-Backmischung
ES Mezcla para pan de plátano

2. Claims en/and USP's

no colours or flavourings

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL MIX VOOR BANANENBROOD Ingrediënten: tarwebloem, 6% pecannoten, tarwegluten, specerijen, rijsmiddelen E450 E500, geijodeerd zout. Bevat mogelijk rogge, gerst, haver, spelt, ei, soja, melk, mosterd, sesamzaad, lupine. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1486kJ 351kcal, vet 5.5g/waarvan verzadigd vet 0.7g, koolhydraten 67.2g/waarvan suikers 0.4g, voedingsvezel 3.6g, eiwit 11.7g, zout 0.56g. **Voedingswaarde per 100g bereid product:** energie 1512 kJ 363 kcal, vet 24.2g/waarvan verzadigd vet 3.8g, koolhydraten 29.2g/waarvan suikers 7.0g, voedingsvezel 1.9g, eiwit 6.2g, zout 0.20g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN BANANA BREAD MIX Ingredients: wheat flour, 6% pecan nuts, wheat gluten, spices, raising agents E450 E500, iodised salt. May contain: rye, barley, oats, spelt, egg, soya, milk, mustard, sesame seed, lupin. **Nutritional value per 100g:** energy 1486kJ 351kcal, fat 5.5g/of which saturates 0.7g, carbohydrates 67.2g/of which sugars 0.4g, fibre 3.6g, protein 11.7g, salt 0.56g. **Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1512 kJ 363 kcal, fat 24.2g/of which saturates 3.8g, carbohydrates 29.2g/of which sugars 7.0g, fibre 1.9g, protein 6.2g, salt 0.20g. Store in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR PAIN À LA BANANE Ingrédients: farine de blé, 6% noix de pécan, gluten de blé, épices, poudres à lever E450 E500, sel iodé. Peut contenir: seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, soja, lait, moutarde, graines de sésame, lupin. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1486kJ 351kcal, matières grasses 5.5g/dont acides gras saturés 0.7g, glucides 67.2g/dont sucres 0.4g, fibres alimentaires 3.6g, protéines 11.7g, sel 0.56g. **Valeur nutritive pour 100g de produit préparé:** énergie 1512 kJ 363 kcal, matières grasses 24.2g/dont acides gras saturés 3.8g, glucides 29.2g/dont sucres 7.0g, fibres alimentaires 1.9g, protéines 6.2g, sel 0.20g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant: voir emballage.

DE BACKMISCHUNG FÜR BANANENBROT Zutaten: Weizenmehl, 6% Pekannüsse, Weizengluten, Gewürze, Backtriebmittel E450 E500, jodiertes Speisesalz. Enthält möglicherweise Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Ei, Soja, Milch, Senf, Sesamsamen, Lupinen. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1486kJ 351kcal, Fett 5.5g/davon gesättigte Fettsäuren 0.7g, Kohlenhydrate 67.2g/davon Zucker 0.4g, Ballaststoffe 3.6g, Eiweiß 11.7g, Salz 0.56g. **Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt:** Energie 1512 kJ 363 kcal, Fett 24.2g/davon gesättigte Fettsäuren 3.8g, Kohlenhydrate 29.2g/davon Zucker 7.0g,

Ballaststoffe 1.9g, Eiweiß 6.2g, Salz 0.20g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA PAN DE PLÁTANO **Ingredientes:** harina de trigo, 6% nuez pecán, gluten de trigo, especias, gasificantes E450 E500, sal yodada. Puede contener centeno, cebada, avena, espelta, huevo, soja, leche, mostaza, semillas de sésamo, altramuces. **Valor nutritivo por 100g:** energía 1486kJ 351kcal, grasas 5.5g/de las cuales ácidos grasos saturados 0.7g, hidratos de carbono 67.2g/de los cuales azúcares 0.4g, fibra alimentaria 3.6g, proteínas 11.7g, sal 0.56g. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1512 kJ 363 kcal, grasas 24.2g/de las cuales ácidos grasos saturados 3.8g, hidratos de carbono 29.2g/de los cuales azúcares 7.0g, fibra alimentaria 1.9g, proteínas 6.2g, sal 0.20g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

245g

Bereidingswijze:

Oven: Inhoud verpakking: 230 gram mix voor bananenbrood, 15 gram pecannoten **Zelf toevoegen:** 3 stuks middelgrote rijpe bananen, 3 stuks eieren, 170 ml olijfolie, naar wens 35 gram (riet)suiker, boter voor invetten cakeblik **Receptuur bananenbrood:** 230 gram mix voor bananenbrood, 3 stuks middelgrote rijpe bananen, 3 stuks eieren, 170 ml olijfolie **Materiaal:** weegschaal, handmixer of keukenmachine, mengkom, maatbeker, spatel, vork, kwastje, cakeblik (25 cm lengte). **Bereidingswijze Stap 1:** Verwarm de elektrische oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Prak de bananen met een vork tot een puree. Klop in een schone kom de eieren (met of zonder suiker) in circa 4 minuten luchtig. **Stap 2:** Spatel de olijfolie door de luchtig geklopte eieren, voeg hier de geprakte bananen aan toe en spatel dit ook weer door. Voeg tot slot de mix toe en spatel het geheel tot een beslag. Schep het beslag in een ingevet cakeblik. **Stap 3:** Decoreer met pecannoten. Bak in circa 45 minuten af. Eet smakelijk! Let op: Dit gebakken product heeft een korte houdbaarheid door de toevoeging van de verse ingrediënten. Bewaar het product in de koeling en consumeer binnen 2 dagen. **Variatietip:** Spatel stukjes dadel, noten of pure chocolade door het beslag voor een nog smaakvoller resultaat.

Preparation:

Oven: Contents: 230g banana bread mix, 15g pecans. **Add:** 3 medium sized ripe bananas, 3 eggs, 170 ml olive oil, 35g (cane) sugar if desired, butter for greasing tin **Banana bread recipe:** 230g banana bread mix, 3 medium sized ripe bananas, 3 eggs, 170 ml olive oil **Equipment:** weighing scales, hand mixer or stand mixer, mixing bowl, measuring jug, spatula, fork, brush, cake tin (25 cm long). **Directions Step 1:** Preheat the oven to 180°C (electric) or 160°C (convection). Mash the bananas with a fork until pureed. In a clean bowl, whisk the eggs (with or without sugar) for about 4 minutes until light and fluffy. **Step 2:** Using a spatula, fold the olive oil into the whisked eggs, then add the mashed banana and fold again. Now add the mix and fold to make a batter. Spoon the batter into the greased cake tin. **Step 3:** Decorate with pecans. Bake for approx. 45 minutes. Enjoy! Please note: Due to the addition of fresh ingredients, the finished product has a short shelf life. Keep refrigerated and consume within 2 days. **Variation idea:** For an even tastier result, add date or dark chocolate pieces to the batter.

Préparation :

Four : Contient : 230 g de préparation pour pain à la banane, 15 g de noix de pécan

Ajouter : 3 bananes moyennes mûres, 3 œufs, 170 ml d'huile d'olive, 53 g de sucre (de canne) au choix, beurre pour beurrer le moule à cake **Recette du pain aux bananes :** 230 g de préparation pour pain à la banane, 3 bananes moyennes mûres, 3 œufs, 170 ml d'huile d'olive **Ustensiles :** balance, mixeur ou robot de cuisine, bol mélangeur, gobelet gradué, spatule, fourchette, pinceau, moule à cake (longueur 25 cm). **Préparation Étape 1 :** Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante à 160°C). Réduisez en purée les bananes à l'aide d'une fourchette. Dans un bol propre, fouettez les œufs (avec ou sans le sucre) pendant 4 minutes jusqu'à obtenir un mélange mousseux. **Étape 2 :** Versez l'huile d'olive dans les œufs et mélangez à l'aide de la spatule. Ajoutez ensuite les bananes et continuez de mélanger. Ajoutez la préparation et mélangez à l'aide de la spatule jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Versez la pâte dans un moule à cake beurré. **Étape 3 :** Décorez avec des noix de pécan. Faites cuire au four pendant 45 minutes. Bon appétit ! Attention : la durée de conservation de ce produit est limitée, car il contient des ingrédients frais. Conservez-le au réfrigérateur et consommez-le dans les deux jours. **Variation :** Ajoutez des petits morceaux de dattes, des noix ou du chocolat noir à la pâte pour un résultat encore plus savoureux.

Zubereitung:

Backofen: Verpackungsinhalt: 230 g Bananenbrot-Backmischung, 15 g Pekannüsse. **Sie benötigen außerdem:** 3 mittelgroße reife Bananen, 3 Eier, 170 ml Olivenöl, 35 g (Rohr-)Zucker nach Wunsch, Fett für die Form. **Zubereitung:** 230 g Bananenbrot-Backmischung, 3 mittelgroße reife Bananen, 3 Eier, 170 ml Olivenöl. **Materialien:** Waage, Handmixer oder Küchenmaschine, Rührschüssel, Messbecher, Löffel, Gabel, Backpinsel, Kastenform (Länge 25 cm). **Zubereitung, Schritt 1:** Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 180 °C , Umluft 160 °C). Die Bananen mit der Gabel zerdrücken. In einer sauberen Schüssel die Eier (mit oder ohne Zucker) in ca. 4 Minuten schaumig schlagen. **Schritt 2:** Das Olivenöl mit dem Löffel in die Eimasse einrühren. Anschließend die zerdrückten Bananen einrühren. Dann die Backmischung dazugeben und alles mit dem Löffel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die gefettete Kastenform geben. **Schritt 3:** Mit den Pekannüssen dekorieren und ca. 45 Minuten backen. Guten Appetit! Hinweis: Das fertige Produkt ist wegen der frischen Zutaten nur begrenzt haltbar. Gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen verzehren. **Variation:** Für das gewisse Extra kleine Stückchen Datteln, Nüsse oder Zartbitterschokolade in den Teig geben.

Preparación:

Horno: Contenido del envase: 230 g de mezcla para pan de plátano, 15 g de pacanas

Añadir: 3 plátanos maduros de tamaño medio, 3 huevos, 170 ml de aceite de oliva, si se desea, 35 g de azúcar (de caña), mantequilla para engrasar el molde **Receta para pan de**

plátano: 230 g de mezcla para pan de plátano, 3 plátanos maduros de tamaño medio, 3

huevos, 170 ml de aceite de oliva **Materiales:** Báscula de cocina, batidora de mano o

procesadora, bol, vaso graduador, espátula, tenedor, pincel, molde (25 cm de largo). **Modo**

de preparación Paso 1: Precalentar el horno eléctrico a 180°C (horno de aire caliente a 160°C). Machacar los plátanos con un tenedor hasta que se forme un puré. Batir en un bol

limpio ligeramente los huevos (con o sin azúcar) durante aprox. 4 minutos. **Paso 2:**

Mezclar el aceite de oliva con la espátula por los huevos ligeramente batidos, añadir los plátanos machacados y volver a mezclar con la espátula. Por último, añadir la mezcla para

pan de plátano y mezclar con la espátula hasta que se forme una masa. Introducir la masa

con la espátula en un molde engrasado. **Paso 3:** Decorar con pacanas. Colocar en el horno durante aprox. 45 minutos. ¡A disfrutar! Atención: Por la adición de ingredientes frescos,

este producto preparado tiene un periodo de conservación corto. Guardar el producto en la nevera y consumir en 2 días. **Sugerencia para variar:** Mezclar con la espátula trocitos de dátil, nueces o chocolate negro por la masa para un sabor todavía más delicioso.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260082

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL