

# Back- und Versandtermine Loprofin Frischbackwaren 1. HJ 2025



Bestelleingang bis Donnerstagabend



Backtag



Versand DE/AT/CH

## Dezember

12.12.2024

16.12.2024

17.12.2024

\*\*\* Kein Backtag am 23.12.2024 und 30.12.2024 aufgrund von Feiertagen \*\*\*

## Januar

02.01.2025

06.01.2025

07.01.2025

09.01.2025

13.01.2025

14.01.2025

16.01.2025

20.01.2025

21.01.2025

23.01.2025

27.01.2025

28.01.2025

## Februar

30.01.2025

03.02.2025

04.02.2025

06.02.2025

10.02.2025

11.02.2025

13.02.2025

17.02.2025

18.02.2025

20.02.2025

24.02.2025

25.02.2025

## März

27.02.2025

03.03.2025

04.03.2025

06.03.2025

10.03.2025

11.03.2025

13.03.2025

17.03.2025

18.03.2025

20.03.2025

24.03.2025

25.03.2025

27.03.2025

31.03.2025

01.04.2025

## April

03.04.2025

07.04.2025

08.04.2025

10.04.2025

14.04.2025

15.04.2025

\*\*\*\* Kein Backtag am 21.04.2025 aufgrund von Feiertag \*\*\*\*

24.04.2025

28.04.2025

29.04.2025

## Mai

01.05.2025

05.05.2025

06.05.2025

08.05.2025

12.05.2025

13.05.2025

15.05.2025

19.05.2025

20.05.2025

22.05.2025

26.05.2025

27.05.2025

## Juni

29.05.2025

02.06.2025

03.06.2025

\*\*\* Kein Backtag am 09.06.2025 aufgrund von Feiertag \*\*\*

12.06.2025

16.06.2025

17.06.2025

19.06.2025

23.06.2025

24.06.2025

26.06.2025

30.06.2025

01.07.2025

## Juli

03.07.2025

07.07.2025

08.07.2025



[www.loprofin.de](http://www.loprofin.de)



[loprofin.nutricia-milupa@danone.com](mailto:loprofin.nutricia-milupa@danone.com)



00800 - 700 500 00\*

\*gebührenfrei aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Wir sind gerne für euch da! Danone Deutschland GmbH · Metabolics Expert Centre D-A-CH  
Am Hauptbahnhof 18 · 60329 Frankfurt am Main, Deutschland  
Tel.: 00800-747 737 99\* · [info@nutricia-metabolics.de](mailto:info@nutricia-metabolics.de) · [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info)

**NUTRICIA**

# Tipps zur Aufbewahrung, Zubereitung und zum Auftauen von Frischbackwaren

Wir möchten euch einige hilfreiche Tipps im Umgang mit unseren Loprofin Frischbackwaren an die Hand geben, damit unsere Frischbrote und frischen Brötchen bei euch zu Hause eine gleichbleibende Qualität behalten.

eiweißarm und glutenfrei



## Allgemeine Tipps zur Aufbewahrung

Um Loprofin Frischbackwaren frisch zu halten, ist eine Aufbewahrung bei Raumtemperatur in Behältern aus Holz, Ton, Steingut oder in Brotbeuteln optimal. Angeschnittenes Brot sollte auf der Schnittfläche gelagert werden, um es vor dem Austrocknen zu schützen. Frischbackwaren nie im Kühlschrank lagern, weil sie dort schneller austrocknen.

## Tipps für einen noch besseren Brotgenuss

Die Loprofin Frischbrote können sofort nach der Anlieferung verzehrt werden. **Ihr könnt aber das Brot kurz vor dem Verzehr scheibenweise bei mittlerer Stufe im Toaster aufbacken.** Falls ihr einen größeren Vorrat bestellt habt, solltet ihr die Frischbackwaren direkt am Tag der Anlieferung einfrieren.

### Einfrieren

Die Brote müssen aus der Verpackungsfolie genommen werden und luftdicht in ein gefrierbeständiges Material verpackt werden. Generell gilt eine Gefriertemperatur von mind. -18°C oder tiefer! Manche Gefriergeräte besitzen eine Schockfrosttaste, die zu Gefrierbeginn eingeschaltet werden kann. Ihr solltet nicht zu viel Gefriergut auf einmal einfrieren, um die anfängliche Einfriertemperatur beizubehalten.

★ In **Scheiben** portioniert im Gefrierbeutel oder in Alufolie einfrieren.

★ Als **Laib** oder **halbierten Laib** in einem geeigneten Gefrierbeutel luftdicht einfrieren.

### Auftauen

Einzelne Scheiben bei Zimmertemperatur auftauen. Ein **Laib Brot** ist bei Zimmertemperatur nach ca. 5 Stunden und ein **halber Laib** bei Zimmertemperatur nach ca. 3,5 Stunden aufgetaut.

## Tipps für einen noch besseren Brötchengenuss

Die frischen **Loprofin Brötchen** können sofort nach der Anlieferung verzehrt werden. Sie sind fertig gebacken und müssen nicht zwingend aufgebacken werden. Ihr könnt die Brötchen vor dem Verzehr kurz im Backofen oder Toaster aufbacken. So erhalten sie eine krosse Kruste und eine weiche Krume. Ihr könnt die Brötchen auch in einer Mikrowelle aufwärmen.

**Backofen:** Im **vorgeheizten Backofen** bei 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 175°C (Umluft) 8-10 Min. aufbacken.

**Mikrowelle:** Bei 600 Watt, 30 Sekunden aufwärmen.

**Toaster:** Auf dem Brötchenaufsatz des Toasters bei mittlerer Stufe mit 2-3 maligem Wenden aufbacken.

### Einfrieren

Die frischen **Loprofin Brötchen** lassen sich direkt in der Originalverpackung einfrieren. Sie können nach Bedarf einzeln entnommen werden. Danach den Folienbeutel mit einem Clip verschließen und möglichst rasch wieder in die Gefriertruhe geben.

### Auftauen

Bei **Zimmertemperatur** sind die Loprofin Brötchen in der Originalverpackung nach ca. 2 Stunden vollständig aufgetaut.

In der **Mikrowelle** bei 480 Watt ist das Loprofin Brötchen in 60 Sekunden handwarm und vollständig aufgetaut.

**Aufbacken gefrorener Frischbrötchen, wenn es schnell gehen muss.**

**Backofen:** Die **noch gefrorenen** Loprofin Brötchen im **vorgeheizten Backofen** bei 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 175°C (Umluft) für ca. 20 Min. kross aufbacken.

**Tip:** Die frischen Brötchen können vor dem Aufbacken leicht angefeuchtet werden, was beim Aufbacken eine noch krossere Kruste ergibt.