

Druckstand

Bake & Cake (Digitaldruck)

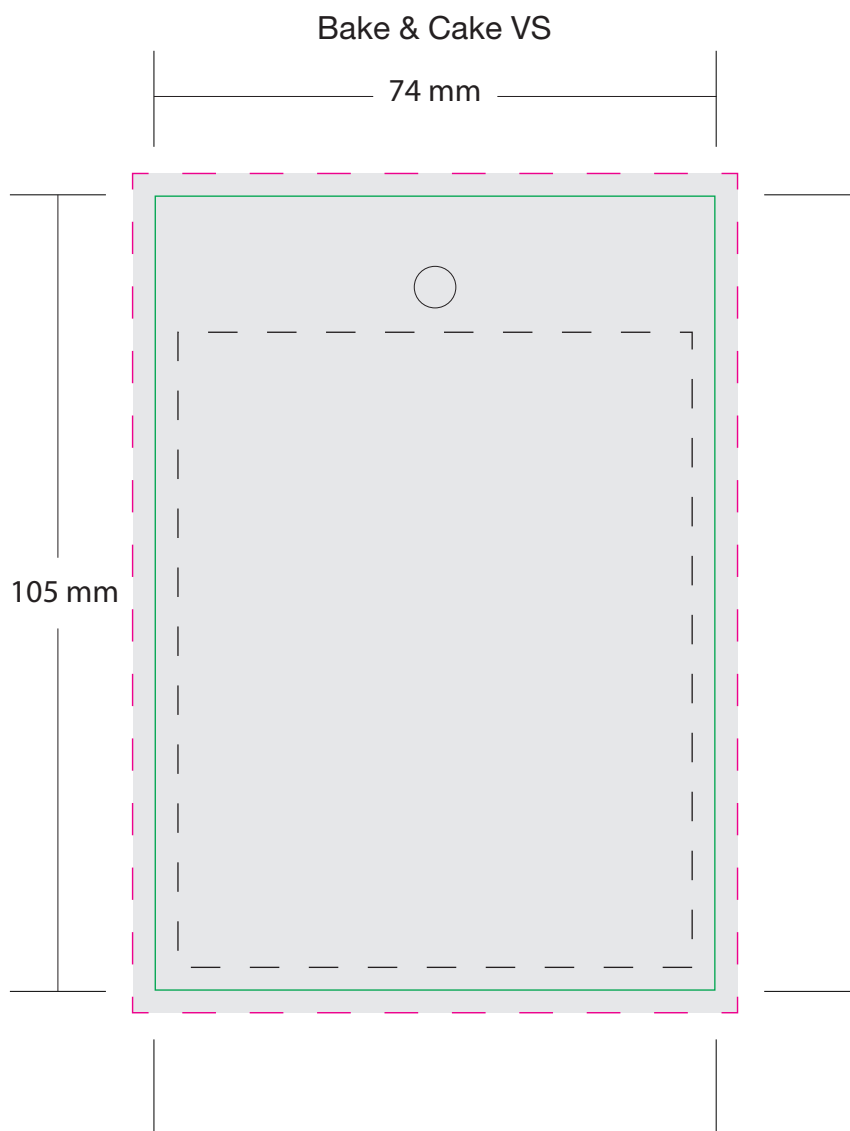
WICHTIGE INFORMATIONEN

DATENFORMATE	Vorzugsweise Dateien, die mit Adobe Illustrator (CC), Adobe InDesign (CC) oder Adobe Photoshop (CC) erstellt wurden. PDF-Dateien bitte als PDF/X-4.
AUFLÖSUNG/ SCHRIFTEN	Bilder sollten eine Auflösung von mindestens 300 dpi haben. Strichmotive 1200 dpi. Die besten Ergebnisse werden mit vektorierten Daten erzielt. Schriften vektorisieren oder sämtliche verwendeten Schriften mitliefern (für PC).
FARBEN	Als CMYK (4c Euroskala) angeben. Kein RGB!
GESETZLICHE VORGABEN	Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist EU-weit einheitlich durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (EU) Nr. 1169/2011 geregelt. Diese beinhaltet das Zutatenverzeichnis, Hervorhebung allergener Zutaten, Bezeichnung des Lebensmittels, Nährwertinformationen, Nettofüllmenge sowie Name und vollständige Anschrift des Inverkehrbringers .
SCHRIFTGRÖßE	Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße von 0,9 mm bezogen auf die „x-Höhe“ erfolgen. Es können grundsätzlich, unter Einhaltung der genannten Vorgaben, eigene Schriftarten verwendet werden.

INVERKEHRBRINGER ANGEGEBEN?

(Hersteller, Händler oder Endkunde möglich)

Bitte unbedingt 3 mm Beschnitt anlegen!



Bake & Cake RS
Schoko-Kokos

Bake & Cake RS
Weihnachtsmischung

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen!
Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Schoko Kokos Cookies
Backmischung mit dunklen (20%) und weißen (20%) Schokoladenstücken und Kokosraspeln (10%)
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Rohrohrzucker, Kokosraspel, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat;
Magermilchpulver, Kakaoapulver stark entölt, Emulgator: **Sojalecithine**; Glukosesirup, Maisstärke, natürliches Vanille-Aroma.
Kann Spuren von Ei und Schalenfrüchten enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1942 kJ/ 464 kcal; Fett: 20,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 14,5 g; Kohlenhydrate: 61,4 g - davon Zucker: 40,9 g;
Eiweiß: 6,2 g; Salz: 0,26 g. Mindestens haltbar bis: siehe Stempel
Hergestellt für:

400 g

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel 90g Butter gründlich mit zwei Eiern vermengen und anschließend die Backmischung hinzugeben. Beides zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Blech mit Backpapier walnussgroße Portionen formen. Bitte ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da diese noch aufgehen. Das Ganze 14 Min. backen, kurz abkühlen lassen und genießen!
Ergibt ca. 30 Stück. Guten Appetit!

Weihnachtliche Cookies
Backmischung mit Schokoladenstücken (25%), Haselnusskrokant (20%), Haferflocken (7%) und weihnachtlichen Gewürzen
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Rohrohrzucker, Haferflocken, Vollmilchpulver, Haselnüsse, Kakaobutter, Karamellsirup, Gewürzaromazubereitung (Koriander, Zimt, Nelken, Anis, natürliches Zimt-Aroma), Kakaomasse, **Süßmolkenpulver**, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphat; Emulgator: **Sojalecithine**; Glukosesirup, Maisstärke, Aroma, natürliches Vanille-Aroma.
Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Ei enthalten!

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert: 1731 kJ/ 413 kcal; Fett: 10,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 4,2 g; Kohlenhydrate: 72,3 g - davon Zucker: 47,2 g;
Eiweiß: 6,2 g; Salz: 0,33 g. Mindestens haltbar bis: siehe Stempel
Hergestellt für:

390 g