

Weißbrot/White Bread/Pane bianco/Vitt bröd

ergibt ein Brot von ca./for a bread of approx./
per un pane di circa./för ett bröd på ca./ **850 g**

ZUTATEN/INGREDIENTS/INGREDIENTI/INGREDIENTS

		Phe (mg)
500 g	SUNNY	40
1	TL/tsp/ tsk Salz/salt/sale (1 cucchiaino)	-
10 g	frische Hefe/fresh yeast/lievito fresco/ jäst	77
450 ml	lauwarmes Wasser/lukewarm water/ acqua tiepida/ljummet vatten	-
50 g	Pflanzenöl/vegetable oil/olio di semi/ vegetabilisk olja	-

ZUBEREITUNG/PREPARATION/PREPARAZIONE/TILLAGNING

- **SUNNY** in eine Rührschüssel geben, mit Salz mischen./
*Put **SUNNY** in a mixing bowl and mix with salt./*
*Versare **SUNNY** in una terrina e mescolare con sale./*
*Tillsätt **SUNNY** i en mixerskål och blanda med salt./*
- Hefe, Wasser und Öl in einem hohen Gefäß gut verrühren./*Stir well yeast, water and oil in a high vessel./*Amalgamare bene lievito, acqua e olio in una ciotola./*Rör om väl jäst, vatten och olja i ett högt kärl.*
- Flüssigkeit zum **SUNNY** geben und alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig mind. 3 Minuten rühren./*Add liquid to **SUNNY** and stir ingredients with an electric beater – stir for at least 3 minutes./*Aggiungere **SUNNY** e mescolare con un frullino elettrico – per almeno 3 minuti./*Tillsätt vätska till **SUNNY** och rör om alla ingredienser med en elvisp – rör om i minst 3 minuter.*
- Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) füllen und zugedeckt an einem warmen Ort 30–40 Minuten gehen lassen./*Fill dough into a greased rectangular baking form (length 30 cm) and let rest covered for 30–40 min. at a warm place./*Rimpiere con l'impasto una teglia da forno rettangolare oleata (lunghezza 30 cm) e lasciare riposare coperto per 30–40 min. in un luogo caldo./*Fyll degnen i en smord rektangulär bakform (längd 30 cm) och låt vila övertäckt i 30–40 min. på en varm plats.*
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen./*Bake for ca. 30 min. in the preheated oven at 200 °C./*Grädda i ca. 30 minuter, i den förvarmda ugnen till 200 °C.
- Brot sofort nach dem Backen mit Wasser bestreichen/besprühen. Aus der Form nehmen und auf einem Rost erkalten lassen./*Immediately after baking, sprinkle water over the bread. Take bread out of the form and let cool down on a grating./*Immediatamente dopo la cottura, cospargere il pane con acqua. Lasciare raffreddare./*Direkt efter gräddningen, pensla brödet med vatten. Ta ut brödet ur formen och låt svalna på gallret.*

100 g Weißbrot/White Bread/di pane bianco/Vitt bröd

1090 kJ/260 kcal	14 mg Phe/Le	0,4 g Eiweiß/ protein/proteine	43 g Kohlenhydrate/ carboidrati/kolhydrat	7 g Fett/ gras/fat
90 mg Leu	19 mg Tyr/Trp	18 mg Met		

- eiweißarme Backmischung auf Stärkebasis
- low protein baking mix based on starch
- farina aptopica a base di amido
- lågproteinbakmix baserad på stärkelse

SUNNY

NÄHRWERTDEKLARATION/NUTRITION DECLARATION/

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NÄRINGSVÄRDE	100 g
Brennwert/Energy/Energia/Energia	kJ 1405 kcal 331
Fett/Fat/Grassi	g <0,1
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/ di cui saturi/varav mättad	g <0,01
Kohlenhydrate/Carbohydrate/Carboidrati/ Kolhydrat	g 81
davon Zucker/of which sugars/di cui zuccheri/ varav sockerarter	g 2,4
Eiweiß/Protein/Proteine	g 0,4
davon/of which/di cui/varav	mg 8
Phe/Fenyl	mg 12
Leu	mg 25
Met	mg 8
Tyr	mg 8
Saltz/Salt/Sale	g 0,35

Vitamine/Vitamins/Vitaminer

Thiamin/Tiamina/Tiamin (Vit. B1)	mg 0,3
Riboflavin/-a (Vit. B2)	mg 0,3
Niacin/-a	mg 4
Vitamin/-a B6	mg 0,3
Folsäure/Folic acid/Acido folico/Folsyra	µg 48
Mineralstoffe/Minerals/Minerali/Mineraler	
Natrium/Sodium/Sodio	mg 140
Kalium/Potassium/Potassio	mg 15
Phosphor/Phosphorus/Fosforo/Fosfor	mg 128

LAGERUNG/STORAGE/CONSERVAZIONE/FÖRVARING: Kühl und trocken lagern./Keep cool and dry./Conservare in luogo fresco ed asciutto./Lagras svalt och torrt.

MINDESTENS HALTBAR BIS/BEFORE LOTTO E DATA DI SCADENZA/BÅST FÖRE: siehe Aufdruck./see imprint./ai lati dell'etichetta./anges på förpackningen.

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Eiweißarme Backmischung zum Diätmanagement bei angeborenen Stoffwechselstörungen oder anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Diät erfordern.

WICHTIGE HINWEISE: Muss unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden. Nicht zur ausschließlichen Ernährung geeignet.

ZUTATEN: Weizenstärke, Zucker, Stabilisatoren: Guarkemehl & E 461, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Glucono-delta-Lacton, Niacin, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Folsäure.

X einfach anzuwenden X

X hervorragende Backeigenschaften X

X ideal für die Herstellung von Brot-, Back- und Teigwaren X

SUNNY ist eine eiweißarme Backmischung, die in der eiweißarmen Küche ideal und flexibel eingesetzt werden kann. Mit **SUNNY** gelangen Brot, Brötchen, Kuchen oder Gebäck gleichermäÙen gut. **SUNNY** kann aber auch für die Zubereitung von Nudelteig oder Spätzle, Soßen oder Pfannkuchen optimal eingesetzt werden.

Tip: Angereichert mit BallastoMaxx (metaX) liefern Backwaren mit **SUNNY** wertvolle Ballaststoffe. Tolle Rezeptideen finden Sie in unserem **SUNNY** Rezeptheft!

Food for Special Medical Purposes. Low protein baking mix for use in the dietary management of inborn metabolic disorders or conditions requiring a low protein diet.

IMPORTANT NOTICE: Should be used under medical supervision. Not suitable as a sole source of nutrition.

INGREDIENTS: *Wheat starch*, sugar, stabilizers: E 412 & E 461, raising agent: sodium hydrogen carbonate, acidifier: glucono delta-lactone, niacin, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, folic acid.

X easy to use X

X excellent baking properties X

X ideal for bread, cakes, pastries and pasta X

SUNNY is a low protein baking mix convenient and easy to use for low protein food. **SUNNY** is perfect for bread and rolls, yeast dough, cookies and cakes, pies and much more. **SUNNY** can perfectly be used also for the preparation of

Tip: Enriched with BallastoMaxx (metaX) pastries will provide a considerable and important fibre content. Great ideas for how to use **SUNNY** you can find in our **SUNNY** recipe booklet!

Alimento a Fini Medici Speciali. Farina aptopica indicato per la gestione dietetica degli errori congeniti del metabolismo degli aminoacidi.

AVVISO IMPORTANTE: Assumere sotto controllo medico. Non adatto come unica fonte di nutrimento. Non adatto a soggetti che non presentano la condizione medica cui il prodotto si prefigge di far fronte.

INGREDIENTI: *Amido di frumento*, zucchero, stabilizzanti: E 412 & E 461, agente lievitante: bicarbonato di sodio, acidificante: glucono delta lattone, niacina, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, acido folico.

X di facile uso X

X eccellenti proprietà di cottura X

X ideale per pane, torte, pasticcini e pasta X

SUNNY è una farina aptopica, facile da usare per preparare alimenti. È perfetta per pane, panini, pasta, pizza, focacce, biscotti, torte e molto altro. Può essere utilizzata anche per la preparazione di impasti, salse e frittelle.

Suggerimento: Per migliorare gli impasti utilizzare BallastoMaxx (metaX) fornirà un contenuto di fibre considerevole.

Livsmedel för speciella medicinska ändamål. Lågproteinbröds-mix för kostbehandling av medfödda metabola sjukdomar eller tillstånd som kräver lågproteinintak.

VIKTIGT MEDDELANDE: Skall endas tas under medicinsk övervakning. Inte lämplig som enda näringskälla.

INGREDIENSER: *Vetestärkelse*, socker, stabilisatorer: E 412 & E 461, jäsningsmedel: natriumvätekarbonat, surgörare: glukono delta-laktone, niacin, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, folsyra.

X lätt att använda X

X utmärkta bagegenskaper X

X idealisk för bröd, kakor, bakverk och pasta X

SUNNY är en bakmix med låg proteinhalt som är bekämd och lätt att använda för mat med låg proteinhalt. **SUNNY** är perfekt för bröd och frallor, jästdeg, kakor och kakor, pajer och mycket mer. **SUNNY** kan perfekt användas även för beredning av pastadeg, för såser eller pannkaker.
Tip: Berikad med BallastoMaxx (metaX) bakverk ger ett stort och viktigt fiberinnehåll. Bra idéer för hur man använder **SUNNY** hittar du i vårt **SUNNY** recepthefte!



Produziert in Deutschland von/Produced in Germany by/Prodotto in Germania da/Tilberkerd i Tyskland av
metaX Institut für Diätetik GmbH
Am Strassbach 5 · 61169 Friedberg
☎ 008000 - 9963829
(gebührenfrei aus/freecall from A, D, NL)
+49 (0) 84 32 - 94 86 0 · service@metax.org
metax-shop.org · metax.org
Distribuito in Italia da Mamoxi s.r.l.
Corso Francia 238 · 10146 Torino · mamoxi.it
Kontakt i Sverige genom att metaX Institut für Diätetik GmbH
4330 Hvalsø · Danmark · Tlf +45 70 200 811
service@metax.org

