ARTWORK INFO

Client:
Biovegan

Job description:
VA17049_B_Cinnamon_Rolls.pdf

Filename:
VA17049_B_Cinnamon_Rolls.pdf

Date:
01.03.2024

Time:
13:14:51

Barcode:

https://climatepartner.com/	QR	0,00014 mm
4005394200889	EAN13	0,00000 mm
17049	Laetus	0,00000 mm

Fonts:
Bitterbrush-Regular
BitterbrushDEMO-Regular
Rockwell-Bold
Rockwell-Regular

Height:
314,750 mm

Width:
354,250 mm

CAD reference:
221698_Biovegan_1x.cf2

Distortion:
H **100.00%** V **100.00%**

Object based screening reference:
None

Account Manager:
Jiří Šulcek

This is final artwork. We advice that this artwork is checked carefully for layout, spelling and text. Please check thoroughly. It is the responsibility of hte client to check these points and accept full

VA17049_B_Cinnamon_Rolls.pdf 01. March 2024 221698_Biovegan_1x.cf2 K C M Y

WIE KANN VEGAN EIGENTLICH SO LECKER SEIN?

INDEM WIR BEI UNSEREN CINNAMON ROLLS NUR DAS BESTE DER NATUR VERWENDEN!

Wir setzen bei all unseren Backmischungen ausschließlich auf ausgewählte Zutaten, die die Unverfälschtheit und Reinheit der Natur zu Dir nach Hause bringen. Natürlich vegan, natürlich bio und natürlich lecker!

FÜR DEINE CINNAMON ROLLS BRAUCHST DU NOCH:

- 90 g WEICHE MARGARINE
- 1 PÄCKCHEN TROCKENHEFE (z.B. BIOVEGAN MEISTER BACKHEFE)
- 250 ml LAUWARMES WASSER
- HANDRÜHRGERÄT MIT KNETHAKEN
- ETWAS MEHL (GLUTENFREI) ZUM BESTÄUBEN DER ARBEITSFLÄCHE

ZUBEREITUNG

1. Gib die Mehlmischung und Hefe zusammen in eine Schüssel und vermische alles. Gib nun 40 g weiche Margarine und Wasser dazu und knete alles für ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät mit Knethaken. Lasse den Teig für 30 Minuten, mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt, an einem warmen Ort ruhen.

2. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm). Bestreiche nun den Teig mit den restlichen 50 g der weichen Margarine, lasse hierbei einen ca. 3 cm breiten Rand, welchen Du vor dem Einrollen mit Wasser bestreichst. Bestreue die Margarine gleichmäßig mit der Zucker-Zimt-Mischung und rolle den Teig anschließend, von der langen Seite ausgehend, vorsichtig zu einer Rolle.

3. Schneide diese in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben und lege die Cinnamon Rolls auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech aus. Lasse die Cinnamon Rolls für 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen in der Zwischenzeit auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vor und stelle eine mit Wasser gefüllte Schale in den Ofen.

4. Backe die Cinnamon Rolls für ca. 13 Minuten.

TIPP

Sie schmecken lauwarm köstlich. Du kannst Sie auch mit Pudding und Rosinen, gehackten Nüssen, Nussmus oder Schokolade & Bananenstücke füllen oder aber auch mit einem Frosting überziehen.

DEINE CINNAMON ROLLS SIND

NATÜRLICH VEGAN

GLUTENFREI

Klimaneutral Produkt
Climate Partner Code: 18257-2201-1002

Alle bislang nicht vermeidbaren CO_2-Emissionen, die bei der Herstellung dieses Produkts entstehen, kompensieren wir durch die Unterstützung verschiedener Klimaschutzprojekte. Über die ID-Nummer und Tracking-URL kannst Du nachverfolgen, wie viel CO_2 ausgeglichen wird.

Diese Packung enthält:
Backmischung (400 g)
Zucker-Zimt-Mischung (40 g)

Packung ergibt ca. 14 Portionen zu je 50 g

440 g ℮

102
4 005394 200889

BIOVEGAN®

BIOVEGAN®

MEINE CINNAMON ROLLS

BIO nach Gesetzesanforderung

VEGAN

DE-219-012

440 g ℮
BACKMISCHUNG

SERVIERVORSCHLAG

BIO-BACKMISCHUNG FÜR ZIMTSCHNECKEN

ZUTATEN

MEHLMISCHUNG: Reismehl*, Maisstärke*, Rohrohrzucker*, Tapiokastärke*, Reisvollkornmehl*, Maismehl*, Maisgrieß*, Leinprotein*, Salz, Flohsamenschalen*, Verdickungsmittel: Xanthan, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*.

ZUCKER-ZIMT-MISCHUNG: Rohrohrzucker*, 7,0 % Zimt*[1].

Kann Spuren von SENF, SOJA, LUPINE, SELLERIE, SESAM und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau
[1] Ceylon-Zimt

DEINE BACKMISCHUNG ENTHÄLT UNZUBEREITET Ø FOLGENDE NÄHRWERTE JE 100 g

Brennwert:	1533 kJ / 361 kcal
Fett:	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	81 g
davon Zucker:	22 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	4,8 g
Salz:	1,3 g

Trocken lagern und vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe Boden

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1,
DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C118888

INK INFORMATION

Press inks:
4

Inks:

		75%	50%	25%	5%
1 Black	22.39%				
2 Cyan	39.43%				
3 Magenta	19.89%				
4 Yellow	16.36%				
vysek	0.35%				