



hellowpro

BAKKERIJ

De lekkerste
broden voor
onze eiwitarme
bakkers

VERS &
SMAAKVOL

EIWITARM BROOD
OP BASIS VAN LOPROFIN MIX*

NUTRICIA

BASISBROOD



Dit basisrecept wordt gebruikt voor de bereiding van **eiwitarm witbrood**. Het broodrecept is makkelijk te bereiden en vormt een basis voor het bakken van verschillende hartige & zoete broden.



WITBROOD



Neutrale smaak



Makkelijk te toosten



- Voeg eventueel granen naar keuze toe.
- Bewaar tot 1 maand in de vriezer.
- Kan gebruikt worden voor de bereiding van naanbrood, pistolets, bagels enz.



*Bekijk het basis
broodrecept*



HARTIGE BRODEN



Deze **hartige broden** worden op smaak gebracht met verschillende **kruiden en groenten**. Door de vele smaakopties brengen de broden variatie binnen het eiwitarme dieet van de broodliefhebber.



PROVENÇAALS KRUIDENBROOD



Provençaalse kruiden



Heerlijk in combinatie met verse aioli



MEXICAANS KRUIDENBROOD



Mexicaanse kruiden



Serveer samen met verse soep



FOCACCIA



Olijf & tomaat
Kaas & ui
Knoflook & rozemarijn



Kan gegeten worden als lunch of als borrelhapje



*Bekijk het
focaccia recept met
olijven & tomaten*

- Voeg aan het deeg eventueel extra kruiden en groenten toe.
- Voeg bij het kneden wat Loprofin Mix* toe zodat het minder plakt.
- Eet in combinatie met eiwitarm beleg zoals eiwitarme kaas.



ZOETE BRODEN



Heerlijk versgebakken **zoete broden** om van te smullen. De eiwitarme zoete broden kunnen gegeten worden **als tussendoortje of als dessert**. Voor de echte zoetekauwen onder ons!

BANANENBROOD



Banaan



Gebruik rijpe bananen voor een betere smaak



KANEELBROODJES



Kaneel



Werk eventueel af met wat glazuur



Bekijk het
kaneelbroodjes
recept



- Voeg aan het deeg eventueel extra banaan en kaneel toe.
- Werk de broden af met een topping.
- Ideaal voor bij de 'afternoon tea'.



OVER DE HELLOWPRO BAKKERIJ



Brood bakken lijkt voor velen een uitdaging maar het is eigenlijk heel makkelijk.

De **online Hellowpro Bakkerij**, opgericht door Nutricia, helpt thuisbakkers met een stofwisselingsziekte bij het bereiden van **smaakvolle eiwitarme broden**.

Ons team van diëtisten heeft speciaal voor mensen met een stofwisselingsziekte enkele **hartige en zoete eiwitarme broden ontwikkeld en verzameld** die op elk moment van de dag gegeten kunnen worden. Laat het smaken!

DE LOPROFIN BROODRECEPTEN

De Loprofin broodrecepten worden gemaakt op basis van **Loprofin Mix***.

Dit is een **eiwitarme kant-en-klare bakmix** die gebruikt wordt ter vervanging van gewone bloem.



Loprofin Mix* is niet enkel de 'all-in-one' oplossing voor de bereiding van eiwitarm brood, maar kan ook gebruikt worden voor het maken van gebak, pizza, pannenkoeken en sauzen.

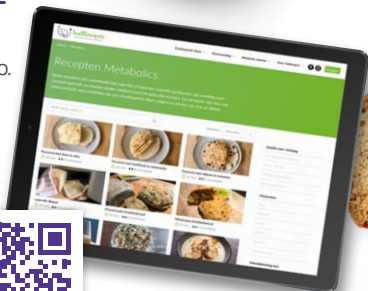


EEN PLATFORM VOL INFORMATIE EN INSPIRATIE

Alle broodrecepten zijn terug te vinden op de website van Hellowpro. Surf naar www.hellowpro.nl en ontdek de broodrecepten.

Schrijf je in voor de **Hellowpro nieuwsbrief** en ontvang als eerste updates over onze nieuwe eiwitarme recepten.

Scan
en registreer



HET LOPROFIN ASSORTIMENT*

Naast eiwitarm bakpoeder, bevat het Loprofin aanbod ook eiwitarme pasta, rijst, crackers, enz.

Wij zijn benieuwd welke recepten jij bereidt met deze eiwitarme producten. **Stuur gerust je recept door naar hellowpro@danone.com** zodat anderen je gerecht kunnen uitproberen.

*U heeft deze brochure gekregen via uw diëtist. U vindt hierin informatie over verschillende Loprofin producten. **Loprofin producten zijn voedingen voor medisch gebruik.** Dieetvoedingen bij aangeboren stofwisselingsziekten of aandoeningen waarbij een eiwitbeperkt dieet noodzakelijk is. Te gebruiken onder medisch toezicht. Overleg met uw diëtist over het juiste product.

Nutricia Nederland B.V. Postbus 445, 2700 AK Zoetermeer • 01/2022 • 00711NUT

Went u meer informatie of advies? Neem dan contact op met onze diëtisten van Nutricia Medische Voedingsservice:

📞 0800-022 33 22 (gratis, op werkdagen van 8.30 tot 17.00 uur)

🌐 www.nutricia.nl

NUTRICIA