



Rezept/Recipe/Recept

### Weißbrot/White bread/Vitt bröd

ergibt ein Brot von ca.:/for a bread of approx.:  
för ett bröd på ca.: 900 g

ZUTATEN/INGREDIENTS/INGREDIENTS	Phe (mg)
450 ml lauwarmes Wasser/lukewarm water/ljummet vatten	-
50 g Pflanzenöl/vegetable oil/vegetabilisk olja	-
10 g frische Hefe/fresh yeast/jäst	77
500 g SUNNY plus	350
1 TU tsp Salz/salt	-

#### ZUBEREITUNG/ PREPARATION/TILLAGNING

- Wasser, Öl und Hefe in einer Rührschüssel gut verrühren./ Stir well water, yeast and oil in mixing bowl./ Rör om väl jäst, vatten och olja i en behållare.
- SUNNY plus und Salz zufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mindestens 3 Minuten rühren./ Add SUNNY plus and salt and stir all ingredients with an electric beater - stir for at least 3 minutes./Tillsätt SUNNY plus, blanda med salt och rör om alla ingredienser med en elvisp - rör om i minst 3 minuter.
- Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) 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 minutes at a warm place./ Fyll degen 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 Minuten backen./ Bake for approx. 30 minutes in the preheated oven at 200 °C./ Grädda i ca. 30 minuter i den förvärmda ugnen till 200 °C.

975 kJ/ 230 kcal	47 mg Phe/ FenyI	13 Eiweiß/ proteïn	41 g Kohlenhydrate/ carbohydrates/ kolhydrat	6 g Fett/ fat
7 g Ballaststoffe/ fibre/ fiber	70 mg Leu	35 mg Tyr	50 mg Met	

- eiweißreduzierte Backmischung auf Stärkebasis mit Weizenfasern
- protein reduced baking mix based on starch with wheat fibre
- proteinreducerad bakmix baserad på stärkelse med vetefiber

#### NÄHRWERTDEKLARATION/NUTRITION DECLARATION/ NÄRINGSVÄRDE

Brennwert/Energy/Energi	kJ	1379
	kcal	326
Fett/ Fat	g	0,17
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates/ varav mättat	g	0,17
Kohlenhydrate/Carbohydrate/Kolhydrat	g	74
davon Zucker/of which sugars/varav sockerarter	g	3
Ballaststoffe/Fibre/Fiber	g	12
Eiweiß/ Protein	g	1,4
Salz/ Salt	g	0,4

Vitamine/Vitamins/Vitaminer		
Thiamin/ Tiamin (Vitamin B1)	mg	0,3
Riboflavin (Vitamin B2)	mg	0,3
Niacin	mg	3,5
Vitamin B6	mg	0,25
Folsäure/Folic acid/Folsyra	µg	42
Mineralstoffe/Minerals/Mineraler		
Natrium/Sodium	mg	164
Kalium/Potassium	mg	26
Phosphor/Phosphorus/Fosfor	mg	42
WEITERE NÄHRWERTE/FURTHER NUTRITION INFORMATION/ YTTRE LIGARE NÄRINGSINFORMATION		
Aminosäuren/Amino acids/Aminosyror		
Phe/ FenyI	mg	70
Leu	mg	100
Met	mg	30
Tyr	mg	50

LAGERUNG/ STORAGE Kühl und trocken lagern./ Keep cool and dry./ Lagras svalt och torrt.

MINDESTENS HALTBAR BIS/BEST BEFORE/BÄST FÖRE: siehe Aufdruck./see imprint./anges på förpackningen.

MySnack

# SUNNY plus

## eiweißreduzierte Backmischung protein reduced baking mix lågproteinbakmix



eiweißreduziert  
protein reduced  
protein reducerat

ballaststoffreich  
rich in fibre  
rik på fiber

mit B Vitaminen angereichert  
enriched with B vitamins  
berikad med B-vitaminer

Servierorschlag/serving suggestion/serveringsförslag

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Eiweißreduzierte 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, Weizenmehl, 10 % Weizenfaser, Zucker, Stabilisatoren: Guarkeimehl & 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 auch für Teigwaren X
- SUNNY plus ist ein eiweißreduzierter Backmix mit hohem Ballaststoffgehalt. SUNNY plus ist bequem und einfach in der Handhabung. SUNNY plus ist durch den, im Vergleich zu eiweißarmem Backmix, höheren Eiweiß- und Ballaststoffgehalt ein backstarkes Mehl, das sich gut für Brot und Brötchen, Kuchen und Kekse, Hefe- und Nudelteig und auch für vieles andere eignet.

Der Eiweißgehalt garantiert einen griffigen, leicht zu verarbeitenden Teig, eine lockere Porung und eine wunderschöne Bräunung des Gebäcks. Tolle Rezeptideen finden Sie in unserem SUNNY plus Rezeptheft!

Food for Special Medical Purposes. Protein reduced 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, wheat flour, 10 % wheat fibre, sugar, stabilizers: guar gum & E 461, raising agent: sodium hydrogen carbonate, acid: glucono-delta-lactone, niacin, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, folic acid.

- X easy to use X
- X excellent baking properties X
- X ideal even for pasta X

SUNNY plus is a protein reduced baking mix with high fibre content. SUNNY plus is convenient and easy to use. Compared to low protein baking mix SUNNY plus shows a higher content in both, fibre and protein. It is ideal for daily baking and cooking. SUNNY plus is perfect for bread and rolls, yeast and pasta dough, cookies and cakes, pies and much more. The protein content of SUNNY plus guarantees a dough easy to work with, excellent baking results and a delicious browning of the ready baked product. Great ideas for how to use SUNNY plus you can find in our SUNNY plus recipe booklet!

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

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

INGREDIENSER: Vetestärkelse, vetemjöl, 10 % vetefiber, socker, stabiliseringsmedel: guargummi & E 461, jäsningsmedel: natriumvätekarbonat, syra: glukono-delta-lakton, niacin, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, folsyra.

- X lätt att använda X
- X utmärkta bakegenskaper X
- X idealisk för pasta X

SUNNY plus är en proteinreducerad bakmix med högt fiberinnehåll. SUNNY plus är bekvämt och lätt att använda. Jämfört med lågproteinbakmix visar SUNNY plus ett högre innehåll i både fiber och protein. Den är idealisk för daglig bakning och matlagning. SUNNY plus är perfekt för bröd och frallor, jäst- och pastadeg, kakor och kakor, pajer och mycket mer. Proteininnehållet i SUNNY plus garanterar en deg lätt att arbeta med, utmärkta bakresultat och en läcker brynning av den färdigbakade produkten. Bra idéer för hur du använder SUNNY plus hittar du i vårt SUNNY plus recepthefte!

Produziert in Deutschland von/Produced in Germany by/Tillverkad 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

Kontakt i Sverige genom att  
metaX Institut för Diätetik GmbH  
4330 Hvalso · Danmark · Tlf +45 70 200 811  
service@metax.org



02/02/21 dt 4/12/04

# 500 g e