




---

<b>Pakkaus</b>	Itk EUR-lava	4 x 3 kg = 12 kg 48 x 12 kg = 576 kg
<b>EAN</b>	3 kg 4 x 3 kg	6430031896725 6430031896732
<b>Valmistus</b>	Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.  Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.	

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA FÄRDIG GRISSÅS 3 kg</b>		
Artikelnummer	8315 (3 kg), 1315 (4 x 3 kg)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Färdig grisköttsås. Vakuumförpackad. Laktosfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	griskött strimlor (60 %) [gris kött (Finland), vatten, salt, surhetsreglerande medel (E326), antioxidationsmedel (E331), växtfiber (psyllium), förtjockningsmedel (E415)], vatten, lök, laktosfri matgräde [ <b>gräde</b> (Finland), <b>mjolkprodukter</b> , modifierade stärkelser (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], senap [vatten, <b>senapsfrön</b> , socker, surhetsreglerande medel (E260), salt], modifierad potatisstärkelse, salt, köttbuljong (maltodextrin, salt, naturlig arom, köttextrakt, lök), sockerkulör, kryddpeppar.		
	 Innehåller 83 procent finska råvaror.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	408/98	kJ/kcal
	Fett	6,4	g
	-varav mättade fettsyror	2,5	g
	Kolhydrat	3,3	g
	-varav sockerarter	1,0	g
	Kostfiber	0,1	g
	Protein	6,8	g
	Salt	0,92	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031896725	
	4 x 3 kg	6430031896732	

**Tillredning**

I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du tidvis rör om ända från botten.

I kombiugn: Lägg vakuumpförpackningen på gallret eller i en perforerad kantin i kombiugnen och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 15–20 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.