
EAN	600 g	6430031892376
	8 x 600 g	6430031892383
	2,5 kg	6430031895834
	4 x 2,5 kg	6430031895841

Valmistus


Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, tasoita pinta ja paista uunin kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Mikrossa: Ota annos lautaiselle. Lämmitä mikrossa 3 min välillä sekoittaen.

Uunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, sekoita, tasoita pinta ja paista +200 °C 30 minuuttia.

Lämmitys kiertoilma toiminnolla tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, sekoita, tasoita pinta ja +175 °C 30 minuuttia.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA SKINKFRETELSE 2,5 kg		
Artikelnummer	1384 (600 g), 1384-1 (8 x 600 g), 8010 (2,5 kg), 1010 (4 x 2,5 kg)		
Produktbeskrivning	Mogen, till uppvärmning färdig laktosfri skinkfrestelse. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	Potatis, laktosfri matgrädde [grädde (Finland), mjolkprodukter , modifierade stärkelser (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], skinka strimlad 11 % [skinka (Finland), vatten, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), antioxidationsmedel (E301), konserveringsmedel (E250)], lök, salt, svartpeppar.		
	 Innehåller 92 % finska råvaror.		
Näringsvärde/100 g	Energi	362/86	kJ/kcal
	Fett	3,6	g
	-varav mättade fettsyror	2,2	g
	Kolhydrat	9,7	g
	-varav sockerarter	1,1	g
	Kostfiber	0,7	g
	Protein	3,5	g
	Salt	0,81	g
	Laktos	0	g
Mikrobiologisk renhet	Aeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g
Förvaring	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
Hållbarhetstiden	Oppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	
	EUR-pallett	48 x 10 kg = 480 kg	
EAN	600 g	6430031892376	
	8 x 600 g	6430031892383	
	2,5 kg	6430031895834	
	4 x 2,5 kg	6430031895841	

Tillredning

Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm smord ugnform, jämna ut ytan och grädda med ugnens varmluftfunktion i +175 °C i ungefär 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.