


| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------|--------|---------|----------------------|-----|-------|-----------------------------------|-----|-------|----------------------|------|-------|------------------|-----|---|--------------|-----|---|-----------|-----|---|-------|------|---|----------|---|---|
| Päiväys | 14.4.2022/MT päivitetty 24.5.2022/MT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuote | FEELIA F+ VÄLIMEREN KASVISKIUSAUS 2,5 kg ja 600 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotenumero | B8947 (2,5 kg), B1947 (4 x 2,5 kg) B8948 (600 g) B1948 (8 x 600 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotekuvaus | Kypsä, vakuumiin pakattu, kuumentamista vaille valmis salaattijuustoa sisältävä kasviskiusaus. Laktoositon, gluteeniton. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aineosat | peruna, laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton maito (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], porkkana, laktoositon juustovalmiste 5 % [pastöroitu maito (Suomi), juoksute, suola, säilöntäaine (E202)], paprika, linssi, sipuli, purjo, suolaliemi, kasvisliemivalmiste [vesi, porkkanamehu, sipulimehu, purjosipulimehu, suola, hiivauute, sokeri, aromi, palsternakka, muunnettu tärkkelys, sakeuttamisaine (E415), happo (E330), valkosipuli, auringonkukkaöljy], umami [suola, maltodekstriini, hiivauute, palmurasva, sipulijauhe, mausteet ja yrtit, voitatti, mausteute], suola, maustepippuri, rakuuna. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Raaka-aineiden kotimaisuusaste 79 %. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintosisältö/100 g | <table><tr><td>Energia</td><td>397/95</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>4,3</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>10,8</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>3,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,75</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table> | Energia | 397/95 | kJ/kcal | Rasva | 4,3 | g | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,8 | g | Hiilihydraatti | 10,8 | g | -josta sokereita | 1,9 | g | Ravintokuitu | 0,8 | g | Proteiini | 3,0 | g | Suola | 0,75 | g | Laktoosi | 0 | g |
| Energia | 397/95 | kJ/kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rasva | 4,3 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,8 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hiilihydraatti | 10,8 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta sokereita | 1,9 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintokuitu | 0,8 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteiini | 3,0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suola | 0,75 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoosi | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologinen puhtaus | <table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr></table> | Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g | Itiölliset bakteerit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Itiölliset bakteerit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Säilytys | Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|----------------------|---|------------------------|
| Säilyvyysaika | Avaamaton pakkaus | +4 °C min 6 kk |
| | Avattu pakkaus | +4 °C 3–5 vrk |
| Pakkaus | ltk | 4 x 2,5 kg = 10 kg |
| | | 8 x 600 g = 4,8 kg |
| | EUR-lava | 48 x 10 kg = 480 kg |
| | | 96 x 4,8 kg = 460,8 kg |
| EAN | 2,5 kg | 6438516009752 |
| | 600 g | 6438516009677 |
| | 4 x 2,5 kg | 6438516009769 |
| | 8 x 600 g | 6438516009684 |
| Valmistus | | |
| 2,5 kg | Valmistus uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan (GN ½ 65 mm), sekoita, tasoita pinta ja paista +200 °C noin 30-40 minuuttia tai kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 30-40 minuuttia. | |
| 600 g | Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaiselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen. | |
| | Lämmitysajat ovat ohjeellisia. | |

**Produkt FEELIA F+ MEDELHAVS GRÖNSAKSFRETELSE
2,5 kg och 600 g**

Artikelnummer B8947 (2,5 kg), B1947 (4 x 2,5 kg) B8948 (600 g) B1948 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Färdig till uppvärmning, vakuumpförpackad grönsaksfrestelse med salladost. Laktosfri, glutenfri.**Ingredienser** potatis, laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri **mjölk** (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], morot, laktosfri ostprodukt 5 % [pastöriserad **mjölk** (Finland), ostlöpe, salt, konserveringsmedel (E202)], paprika, lins, lök, purjolök, saltlake, grönsaksbuljongprodukt [vatten, morotjuice, lökjuice, purjolökjuice, salt, jästextrakt, socker, arom, palsternacka, modifierad stärkelse, förtjockningsmedel (E415), syra (E330), vitlök, solrosolja], umami [salt, maltodextrin, jästextrakt, palmfett, lökpulver, gryddor och örter, smörsopp, kryddextrakt], salt, svartpeppar, dragon.

Innehåller 79 procent finska råvaror.

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------|---------|
| Näringsvärde/100 g | Energi | 397/95 | kJ/kcal |
| | Fett | 4,3 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 0,8 | g |
| | Kolhydrat | 10,8 | g |
| | -varav sockerarter | 1,9 | g |
| | Kostfiber | 0,8 | g |
| | Protein | 3,0 | g |
| | Salt | 0,75 | 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**Hållbarhet** Öppnad +4 °C min 6 månade
Öppnade förpackningar +4 °C till 3–5 dagar**Packning** låda 4 x 2,5 kg = 10 kg

EUR-pallet 8 x 600 g = 4,8 kg
 48 x 10 kg = 480 kg
 96 x 4,8 kg = 460,8 kg

| | | |
|------------|------------|---------------|
| EAN | 2,5 kg | 6438516009752 |
| | 600 g | 6438516009677 |
| | 4 x 2,5 kg | 6438516009769 |
| | 8 x 600 g | 6438516009684 |

Tillredning

2,5 kg

I ugnen: Töm påsen i en smord ugnform (GN ½ 65 mm), rör om, jämna ytan och grädda i +200 °C ungefär 30-40 minuter eller i varmluftsugn +175 °C ungefär 30-40 minuter.

600 g

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 3 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.