

| | | | |
|--------------------------------|--|--------------------|---------|
| Päiväys | 14.2.2023/LR päivitetty 14.12.2023/LR | | |
| Tuote | FEELIA RUSKEA KASTIKE 1,5 kg | | |
| Tuotenumero | B8434 (1,5 kg), B1434 (6 x 1,5 kg) | | |
| Tuotekuvaus | Kypsä, laktoositon vakuumiin pakattu ruskeakastikepohja. | | |
| Aineosat | Vesi, kastikepohja [kasvirasvat (palmu, kookos), muunnettu maissitärkkelys, rypsiöljy, suola, aromi, maltodekstriini, värit (E150c, E160c), naudanhauute, emulgointiaineet (E322 auringonkukkalesitiini, E471)), sokeri, sakeuttamisaineet (E412, E415, E410)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton MAITO (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], kastiketiiviste [VEHNÄ jauho, rypsiöljy, kasvirasvat (palmu- ja kookos), suola], jodioitu suola, maustepippuri | | |
| Ravintosisältö/100 g | Energia | 293/71 | kJ/kcal |
| | Rasva | 5,2 | g |
| | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 3,5 | g |
| | Hiihihydraatti | 5,4 | g |
| | -josta sokereita | 0,3 | g |
| | Ravintokuitu | 0,1 | g |
| | Proteiini | 0,4 | g |
| | Suola | 0,87 | g |
| | Laktoosi | 0 | g |
| Mikrobiologinen puhtaus | 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 | 6 x 1,5 kg = 9 kg | |
| | EUR-lava | 48 x 9 kg = 432 kg | |

| | | |
|------------|------------|---------------|
| EAN | 1,5 kg | 6438516013926 |
| | 6 x 1,5 kg | 6438516013933 |

Valmistus

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten. Lisää halutessasi proteiini (jauheliha, nakki, liha) ennen kuumennusta.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

| | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|---------|
| Produkt | FEELIA BRUNSÅS 1,5 kg | | |
| Artikelnummer | B8434 (1,5 kg), B1434 (6 x 1,5 kg) | | |
| Produktbeskrivning | Färdig, laktosfri vakuumpörpackad brunsås. | | |
| Ingredienser | Vatten, såsbas [vegetabiliskt fett (palm, kokos), modifierad majsstärkelse, rypsolja, salt, arom, maltodextrin, färgämne (E150c, E160c), nötköttextrakt, emulgeringsmedel (E322 solroslectin, E471), socker, förtjockningsmedel (E412, E415, E410)], laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri MJÖLK (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], såskoncentrat [VETE mjöl, rypsolja, vegetabiliskt fett (palm, kokos), salt], joderat salt, kryddpeppar | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 293/71 | kJ/kcal |
| | Fett | 5,2 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 3,5 | g |
| | Kolhydrat | 5,4 | g |
| | -varav sockerarter | 0,3 | g |
| | Kostfiber | 0,1 | g |
| | Protein | 0,4 | g |
| | Salt | 0,87 | g |
| | Laktos | 0 | g |
| Mikrobiologinen puhtaus | Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g |
| | Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g |
| | Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g |
| | ltiölliset bakteerit | <10 | pmy/g |
| Förvaring | Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C | | |
| Hållbarhetstiden | Öppnad | +4 °C min 6 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3 - 5 dagar | |
| Packning | låda | 6 x 1,5 kg = 9 kg | |
| | EUR-pallett | 48 x 9 kg = 432 kg | |
| EAN | 1,5 kg | 6438516013926 | |
| | 6 x 1,5 kg | 6438516013933 | |

Tillredning

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 15 minuter, rör om till botten ibland. Tillsätt proteinkällan i såsen (korv, knackkorv, malet kött e.d.),

I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 15 - 20 minuter.

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.