

<b>Päiväys</b>	31.3.2016 päivitetty 5.3.2021/MA, 30.10.2023/LR		
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA TOMAATTIKEITTO 3 kg ja 600 g</b>		
<b>Tuotenumero</b>	B8108 (3 kg), B1108 (4 x 3 kg) B1374 (600 g), B1374-1 (8 x 600 g)		
<b>Tuotekuvaus</b>	Vakuumiin pakattu tomaattikeitto. Maukasta sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Gluteeniton, vegaaninen		
<b>Aineosat</b>	Vesi, tomaattimurska 31 %, paistettu sipuli (sipuli, rypsiöljy), tomaattipyree 6 %, rapsiöljy, sokeri, jodioitu suola, valkosipuli, oregano, rosmariini, timjami, cayennepippuri.		
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	Energia	311/75	kJ/kcal
	Rasva	4,6	g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
	Hiilihydraatti	6,3	g
	-josta sokereita	4,7	g
	Ravintokuitu	1,6	g
	Proteiini	1,2	g
	Suola	0,7	g
	Laktoosi	0	g
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g
	Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g
	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g
	Itiölliset bakteerit	<10	pmy/g
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä	+2 - +6 °C	
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus	+4 °C min 6 kk	
	Avattu pakkaus	+4 °C 3–5 vrk	
<b>Pakkaus</b>	ltk	4 x 3 kg = 12 kg 8 x 600 g = 4,8 kg	
	EUR-lava	48 x 12 kg = 576 kg 96 x 4,8 kg = 460,8 kg	

---

<b>EAN</b>	3 kg	6430031895551
	4 x 3 kg	6430031895568
	600 g	6430031892215
	8 x 600 g	6430031892222
	<i>(tuotteen saatavuus tarkistettava erikseen)</i>	

**Valmistus**

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän/reikävuoaan päälle yhdistelmäuuniin tai tyhjennä pussi uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30–40 minuuttia välillä sekoittaen.

600 g

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä välillä sekoittaen

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA TOMATSOPPA 3 kg och 600 g</b>		
Artikelnummer	B8108 (3 kg), B1108 (4 x 3 kg) B1374 (600 g), B1374-1 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Vakuumförpackad tomatsoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Glutenfri, vegansk		
<b>Ingredienser</b>	Vatten, krossade tomater 31 %, rostad lök (lök, rypsolja), tomatpuré 6 %, rapsolja, socker, joderat salt, vitlök, oregano, rosmarin, timjan, cayennepeppar.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	311/75	kJ/kcal
	Fett	4,6	g
	-varav mättade fettsyror	0,4	g
	Kolhydrat	6,3	g
	-varav sockerarter	4,7	g
	Kostfiber	1,6	g
	Protein	1,2	g
	Salt	0,7	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>Hållbarhet</b>	Oöppnad	+4 °C min 6 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg 8 x 600 g = 4,8 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg 96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031895551	
	4 x 3 kg	6430031895568	
	600 g	6430031892215	
	8 x 600 g	6430031892222	
	<i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>		

**Tillredning**

3 kg

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp på mild temperatur ungefär 15 minuter, rör om ibland.

I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm eller töm påsen i en ugnsförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.

600 g

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp på mild temperatur, rör om ibland.

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

Uppvärmningstiderna är riktgivande.