



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO

### Perustiedot

<b>Päiväys</b>	9.9.2016 päivitetty 2.11.2017																		
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA GREEN CURRY -LIEMI 4 kg</b>																		
<b>Tuotekuvaus</b>	Valmis liemi erilaisten itämaisten keittojen pohjaksi. Laktoositon, gluteeniton.																		
<b>Aineosat</b>	Vesi, kookoskerma (kookosuute, vesi), vihreä currytahna 5 % (sitruunaruoho, vihreä chili, vesi, sipuli, valkosipuli, galangal, suola, korianteri, kaffirlime, kurkuma), kasvisliemijauhe [suola, maltodekstriini, kasvisjauhe (sipuli, palsternakka, porkkana, purjosipuli), luontainen aromi], sokeri, sitruunaruoho, limepyree (lime, ruokosokeri), inkivääri, umami [suola, maltodekstriini, hiivauute, palmurasva, sipulijauhe, mausteet ja yrtit (mm. valkosipuli, laakerinlehti), voitatti, mausteute], rapsiöljy, valkosipuli, chili, kurkuma, korianterin siemen, kaffirlimen lehti.																		
<b>Ravintosisältö</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>390 kJ / 93 kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>8,1 g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>7,2 g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatit</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>Ravintokuituja</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Laktoosia</td><td>0 g</td></tr></table>	Energia	390 kJ / 93 kcal	Rasva	8,1 g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	7,2 g	Hiilihydraatit	4,5 g	-josta sokereita	2,5 g	Ravintokuituja	0,3 g	Proteiini	0,6 g	Suola	1,2 g	Laktoosia	0 g
Energia	390 kJ / 93 kcal																		
Rasva	8,1 g																		
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	7,2 g																		
Hiilihydraatit	4,5 g																		
-josta sokereita	2,5 g																		
Ravintokuituja	0,3 g																		
Proteiini	0,6 g																		
Suola	1,2 g																		
Laktoosia	0 g																		
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																		
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk Avattu pakkaus +4 °C 2–3 vrk																		
<b>Pakkaus</b>	Laminaattipussi 4 kg Kulj.ltk 3 x 4 kg = 12 kg FIN-lava 50 x 12 kg = 600 kg																		
<b>EAN</b>	4kg 6430031895995 3 x 4 kg 6430031896008																		



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

---

### Valmistus

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO  
Perustiedot

<b>Datum</b>	9.9.2016	
<b>Produkt</b>	<b>Feelia Green Curry -buljong 4 kg</b>	
<b>Tuotekuvaus</b>	Färdig buljong till grund av olika orientalisk soppa. Laktosfri, glutenfri.	
<b>Ingredienser</b>	Vatten, kokosgrädde (kokos extrakt, vatten), grön curry pasta 5 % (citrongräs, grön chili, vatten, lök, vitlök, galangal, salt, koriander, kaffir-limette, gurkmeja), grönsaksbuljong [salt, maltodextrin, grönsakspulver (lök, palsternacka, morot, purjolök), naturlig arom], socker, citrongräs, limepuré (lime, rörsocker), ingefära, umami [salt, maltodextrin, jästextrakt, palmfett, lökpulver, kryddor och örter (bl.a. vitlök, lagerblad), smörsopp, kryddextrakt], rapsolja, vitlök, chili, gurkmeja, koriander frö, kaffir-limetteblad.	
<b>Näringsvärde</b>	Energi	390 kJ / 93 kcal
	Fett	8,1 g
	-varav mättade fettsyror	7,2 g
	Kolhydrat	4,5 g
	-varav sockerarter	2,5 g
	Kostfiber	0,3 g
	Protein	0,6 g
	Salt	1,2 g
	Laktos	0 g
<b>Förvaring</b>	I torrt och svalt	+2 - +6 °C
<b>Hållbarhetstiden</b>	Oöppnad	+4°C min 6 månade
	Öppnade förpackningar	+4°C till 2–3 dagar
<b>Packning</b>	Laminatpåse	4 kg
	Låda	3 x 4 kg = 12 kg
	FIN-lava	50 x 12 kg = 600 kg
<b>EAN</b>	4 kg	6430031895995
	3 x 4 kg	6430031896008



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

---

### Tillredning

I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du blandar om.

I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.